

Instrucciones de manejo y montaje

Placa vitrocerámica de inducción



Es **imprescindible**, antes de su primera utilización, leer las "Instrucciones de emplazamiento, manejo y montaje" para evitar posibles daños tanto al usuario, como al aparato.

Contenido

Advertencias e indicaciones de seguridad.....	4
Su contribución a la protección del medio ambiente.....	15
Visión general	16
Placa de cocción	16
KM 6113	16
KM 6112 / KM 6115 / KM 6116	17
KM 6117	18
KM 6118	19
Elementos de mando / Indicaciones.....	20
Datos de las zonas de cocción.....	22
Primera puesta en funcionamiento	24
Primera limpieza de la placa de cocción	24
Primera puesta en funcionamiento de la placa de cocción.....	24
Inducción	25
Funcionamiento.....	25
Ruidos	26
Menaje	27
Algunas sugerencias para el ahorro energético	28
Rango de ajuste	29
Manejo	30
Principio de manejo	30
Conexión.....	31
Ajustar/modificar el nivel de potencia.....	31
Desconexión	31
Indicación de calor residual	31
Inicio automático de cocción.....	32
Booster.....	33
Mantenimiento del calor	35
Timer	36
Aviso	36
Desconectar automáticamente una zona de cocción	37
Uso simultáneo de las funciones del timer	38
Dispositivos de seguridad.....	39
Bloqueo / Bloqueo de puesta en funcionamiento	39
Powermanagement (Gestión de energía).....	40
Desconexión de seguridad	40

Protección contra sobrecalentamiento	41
Limpieza y mantenimiento	42
Programación	44
Reset	47
¿Qué hacer si ...?	48
Accesorios especiales	53
Advertencias de seguridad para el montaje	54
Distancias de seguridad	55
Indicaciones para la instalación	59
Medidas de empotramiento	60
KM 6112	60
KM 6113	61
KM 6115	62
KM 6116	63
KM 6117	64
KM 6118	65
Montaje	66
Conexión eléctrica	67
Esquema de conexiones	69
Servicio Post-Venta, placa de características, garantía	70
ES/DE/GB	71
Hojas de datos del producto	73

Advertencias e indicaciones de seguridad

Esta placa de cocción cumple todas las normas de seguridad vigentes. El uso indebido puede causar daños y perjuicios a personas y objetos.

Lea detenidamente las presentes Instrucciones de manejo y montaje antes de utilizar la placa de cocción por primera vez, ya que contienen importantes indicaciones acerca del emplazamiento, la seguridad, el manejo y el mantenimiento del aparato, a fin de protegerse Vd. y evitar daños en el mismo.

Miele no se hace responsable de los daños causados por no respetar dichas indicaciones.

Conserve las presentes Instrucciones de manejo y montaje para posibles consultas posteriores y entréguelas a un eventual propietario posterior.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Uso apropiado

- ▶ Esta placa de cocción está concebida para ser utilizada con fines y en entornos domésticos.
- ▶ Esta placa de cocción no es apta para el uso en zonas exteriores.
- ▶ Utilice la placa de cocción exclusivamente en entornos domésticos para preparar y mantener los alimentos calientes. Está prohibido cualquier otro tipo de utilización.
- ▶ Aquellas personas que por motivo de una incapacidad física, sensorial o mental, inexperiencia o desconocimiento no estén en condiciones de manejar la placa de cocción de una forma segura, no podrán hacer uso de la misma sin supervisión. El uso de la placa de cocción por parte de dichas personas sin supervisión está permitido solamente si se les ha explicado el manejo del aparato de tal forma que puedan utilizarlo de forma segura. Deben poder reconocer los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Niños en casa

- ▶ Los niños menores de ocho años deben permanecer alejados de la placa de cocción, a no ser que estén vigilados en todo momento.
- ▶ El uso de la placa de cocción por parte de niños mayores de ocho años sin supervisión está permitido solamente si se les ha explicado el manejo del aparato de tal forma que puedan utilizarlo de forma segura. Los niños deben poder reconocer los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.
- ▶ Los niños no deben limpiar la placa de cocción sin supervisión.
- ▶ Preste continua atención a los niños que se encuentren cerca de la placa de cocción. No deje jamás que los niños jueguen con ella.
- ▶ Durante el funcionamiento, la placa de cocción se calienta y permanece caliente durante cierto tiempo después de desconectarse. Mantenga a los niños alejados de la placa de cocción hasta que se haya enfriado y no exista ningún riesgo de sufrir quemaduras.
- ▶ ¡Riesgo de sufrir quemaduras!
No coloque objetos en los lugares de almacenaje sobre la placa de cocción o detrás de la misma, que puedan captar el interés de los niños. Esto incitaría a los niños a subirse al aparato.
- ▶ ¡Peligro de sufrir quemaduras y escaldaduras!
Retire hacia un lado de la encimera el mango de la olla o sartén para que los niños no puedan sujetarlos y quemarse.
- ▶ ¡Peligro de ahogamiento! Los niños al jugar podrían quedar enroillados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con ellos y ahogarse. Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ Utilice el bloqueo de puesta en funcionamiento para que los niños no puedan conectar la placa sin vigilancia. Cuando utilice la placa, conecte el bloqueo, para evitar que los niños puedan modificar los ajustes seleccionados.

Seguridad técnica

- ▶ Los trabajos de instalación, mantenimiento o reparación inadecuados pueden originar graves peligros para el usuario. Los trabajos de instalación, mantenimiento o reparación se realizarán exclusivamente por personal técnico autorizado de Miele.
- ▶ Los daños en la placa de cocción pueden poner en peligro su seguridad. Controle visualmente que no hay daños. Nunca ponga un aparato dañado en funcionamiento.
- ▶ Solo se garantiza el manejo seguro y fiable de la placa de cocción si se ha conectado a la red eléctrica pública.
- ▶ La seguridad eléctrica de la placa de cocción quedará garantizada solamente si está conectada a un sistema de toma de tierra instalado de forma reglamentaria. Este requisito básico de seguridad debe cumplirse. En caso de duda, haga que un técnico electricista revise la instalación de la casa.
- ▶ Compruebe sin falta la coincidencia de los datos de conexión (frecuencia y tensión) indicados en la placa de características de la placa de cocción con los de la instalación eléctrica de la vivienda para evitar que se produzcan daños en el aparato. Compárelos antes de conectarlo. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.
- ▶ Los dispositivos de varios enchufes o los cables de prolongación no garantizan la seguridad necesaria (peligro de incendio). No conecte la placa de cocción a la red eléctrica con este tipo de dispositivos.
- ▶ Para garantizar un funcionamiento correcto, no utilice la placa de cocción antes de montarla.
- ▶ No se puede utilizar esta placa de cocción en lugares inestables (p. ej. embarcaciones).

Advertencias e indicaciones de seguridad

► El contacto con los cables eléctricos o la manipulación de elementos eléctricos o mecánicos puede entrañar graves riesgos para el usuario, así como perturbar el correcto funcionamiento de la placa de cocción.

No abra nunca la carcasa del aparato.

► Se pierden los derechos de la garantía si la placa de cocción no es reparada por el Servicio Post-Venta autorizado de Miele.

► Miele garantiza que se cumplan los requisitos de seguridad solo con las piezas de sustitución originales . Los componentes defectuosos solo podrán ser sustituidos por dichas piezas originales.

► La placa de cocción no es indicada para funcionar con un reloj programador externo o con un sistema de control a distancia.

► La placa de cocción deberá ser conectada a la red eléctrica por un técnico electricista (véase el capítulo "Conexión eléctrica").

► Cuando el cable de conexión a red del aparato esté dañado, deberá ser sustituido por un cable de conexión especial modelo H 05 VV-F (aislamiento de PVC). Véase el capítulo "Conexión eléctrica".

► La placa de cocción debe estar desenchufada cuando se realicen trabajos de instalación, mantenimiento y reparación. Asegúrese de

- desconectar el fusible de la instalación eléctrica o
- de desenroscar por completo los fusibles roscados de la instalación eléctrica o
- de retirar la clavija (si está disponible) del enchufe. No tire del cable de conexión de red, sino de la clavija.

► ¡Peligro de sufrir descargas eléctricas!

Si detectase un defecto o roturas, ranuras o grietas en la superficie vitrocerámica, no ponga la placa de cocción en funcionamiento o desconéctela inmediatamente. Desconéctela de la red eléctrica. Llame al Servicio Post-Venta.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- Cuando se ha montado la placa de cocción detrás de un frontal de mueble (p. ej. de una puerta), no lo cierre nunca mientras esté utilizando la placa de cocción. El calor y la humedad se acumulan detrás del frontal de mueble cerrado. Cierre la puerta del mueble únicamente cuando las indicaciones de calor residual se hayan apagado.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Uso apropiado

- Durante el funcionamiento, la placa de cocción se calienta y permanece así durante cierto tiempo después de desconectarse. Únicamente cuando se apague la indicación de calor residual desaparece todo tipo de peligro de quemarse.
- Los objetos en las cercanías de la placa de cocción conectada pueden incendiarse debido a las altas temperaturas.
Nunca utilice la placa de cocción para calentar estancias.
- Los aceites y las grasas se pueden incendiar a causa del sobre-calentamiento. Nunca deje la placa de cocción desatendida cuando utilice aceites y grasas. Nunca utilice agua para apagar las llamas producidas por aceites y grasas. Desconecte la placa de cocción. Sofoque las llamas con cuidado utilizando una tapa o con una manta ignífuga.
- Las llamas pueden incender el filtro de grasa de una campana extractora. No flambee nunca debajo de una campana extractora.
- Cuando se calientan botes de spray, líquidos que arden fácilmente o materiales inflamables, estos pueden arder. Asegúrese de no colocar objetos inflamables directamente debajo de la placa de cocción. Las cajas para cubiertos que pudieran encontrarse cerca deberán ser de un material termorresistente.
- No caliente nunca un recipiente vacío.
- Al cocer y calentar latas cerradas se genera una sobrepresión que puede hacer que exploten. No utilice la placa de cocción para cocer o calentar latas de conservas.
- Cuando la placa de cocción está tapada, al conectarla involuntariamente o cuando hay calor residual, existe el riesgo de que se incendie, se rompa o se derrita el material de la tapa. No tape nunca la placa de cocción, p. ej. con placas de recubrimiento, un paño o una lámina protectora.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Cuando la placa de cocción está conectada, si se conecta accidentalmente o si hay calor residual, existe el riesgo de que se calienten los objetos metálicos colocados sobre la misma. Otros materiales se pueden derretir o incendiar. Las tapas húmedas pueden quedar pegadas a la cazuela. No utilice la placa de cocción como superficie de apoyo. ¡Desconecte las zonas de cocción después de utilizarlas!
- ▶ Puede quemarse con la placa de cocción caliente. Proteja las manos con guantes o manoplas siempre que trabaje con un aparato caliente. Utilice únicamente guantes o manoplas secas. Los tejidos mojados o húmedos conducen la temperatura mejor y pueden producir quemaduras a causa del vapor.
- ▶ Si utiliza un aparato eléctrico (p. ej. una batidora) cerca de la placa de cocción, preste atención a que el cable de conexión no entre en contacto con la placa de cocción caliente. El aislamiento del cable podría dañarse.
- ▶ La sal, el azúcar o los granos de arena, p. ej. los procedentes de limpiar las verduras, pueden provocar arañazos si se encuentran por debajo de la base de los recipientes. Asegúrese de que la superficie de la vitrocerámica y las bases de los recipientes estén limpias antes de colocarlas.
- ▶ La caída de objetos (también los objetos ligeros como los saleros) puede provocar grietas o roturas en la superficie de la vitrocerámica. Asegúrese de que no caigan objetos sobre la misma.
- ▶ Los objetos calientes colocados sobre las teclas sensoras y las indicaciones pueden dañar la electrónica que se encuentra por debajo. Nunca coloque ollas o sartenes calientes en las inmediaciones de las teclas sensoras o de las indicaciones.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Si se vierte o se derrite azúcar, alimentos con contenido en azúcar, plástico o papel de aluminio sobre la placa de cocción caliente, estos dañan la superficie de la vitrocerámica al enfriarse. Desconecte inmediatamente el aparato y elimine completamente estas sustancias con una espátula para cristal. Al hacerlo, utilice guantes protectores. Limpie las zonas de cocción con un producto de limpieza para vitrocerámica en cuanto se hayan enfriado.
- ▶ Una cazuela vacía puesta al fuego puede dañar la superficie de la vitrocerámica. ¡Nunca deje la placa de cocción desatendida durante el funcionamiento de la misma!
- ▶ Las bases de cazuelas y sartenes ásperas rayan la superficie vitrocerámica. Utilice únicamente cazuelas y sartenes con base lisa.
- ▶ Levante el recipiente para moverlo de sitio. De este modo evitará las estrías por roce y los arañazos.
- ▶ Debido a la alta velocidad de calentamiento de las placas de inducción, en determinadas circunstancias la temperatura de la base de los recipientes pueden alcanzar en un tiempo mínimo la temperatura de autocombustión de aceites y grasas. ¡Nunca deje la placa de cocción desatendida durante su funcionamiento!
- ▶ Caliente las grasas y aceites durante un minuto como máximo y nunca utilice para ello el Booster.
- ▶ Únicamente para personas con marcapasos: tenga en cuenta que en las inmediaciones la placa de cocción conectada se forma un campo electromagnético que podría influir en el marcapasos, aunque es improbable que el marcapasos resulte afectado. En caso de duda diríjase al fabricante del mismo o a su médico.
- ▶ El campo electromagnético creado por la placa de cocción conectada puede afectar al funcionamiento de objetos imantables. Las tarjetas de crédito, los medios de almacenamiento, las calculadoras, etc., no se deben encontrar en las inmediaciones de la placa de cocción conectada.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Los objetos metálicos que se guardan en una bandeja por debajo de la placa de cocción se pueden calentar debido al uso intensivo del aparato. No guarde objetos metálicos en una bandeja situada directamente debajo de la placa de cocción.
- ▶ La placa de cocción está equipada con un ventilador de refrigeración. Cuando haya un cajón situado debajo de un aparato montado, deberá haber una distancia suficiente entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato para que se garantice la cantidad de aire suficiente para refrigerar la placa de cocción. Asegúrese de que no haya ningún objeto puntiagudo o papel en el cajón, ya que estos se pueden introducir en la carcasa por las ranuras de ventilación o ser aspirados y dañar el ventilador de refrigeración o afectar a la refrigeración.
- ▶ No utilice nunca dos recipientes al mismo tiempo sobre una zona de cocción, una zona de asado o un área de cocción PowerFlex.
- ▶ Si el recipiente se encuentra parcialmente sobre la zona de cocción o la zona de asado, las asas se podrían calentar demasiado. ¡Coloque siempre el recipiente centrado sobre la zona de cocción o asado!

Advertencias e indicaciones de seguridad

Limpieza y mantenimiento

- ▶ El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito. Nunca utilice estos limpiadores a vapor para limpiar la placa de cocción.
- ▶ Si la placa está sobre un horno o una cocina con pirólisis, no la ponga en funcionamiento durante el proceso de pirólisis, ya que podría accionarse la protección contra sobrecalentamiento de la placa de cocción (véase el capítulo correspondiente).

Su contribución a la protección del medio ambiente

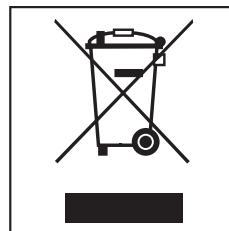
Eliminación del embalaje de transporte

El embalaje protege al aparato de daños durante el transporte. Los materiales del embalaje se han seleccionado siguiendo criterios ecológicos y en función de su posterior tratamiento en plantas de reciclaje.

La devolución del embalaje al ciclo de reciclado contribuye al ahorro de materias primas y reduce la generación de residuos. Por tanto, dichos materiales no deberán tirarse a la basura, sino entregarlos en un punto de recogida específica.

Reciclaje de aparatos inservibles

Los aparatos eléctricos y electrónicos inservibles llevan componentes aprovechables que no tienen desperdicio y de ningún modo deberán terminar en el vertedero. Sin embargo, también contienen sustancias nocivas, necesarias para el funcionamiento y la seguridad de estos aparatos. El desecharlas en la basura común o un uso indebido de las mismas puede resultar perjudicial para la salud y para el medio ambiente. Por este motivo, en ningún caso elimine su aparato inservible a través de la basura común.



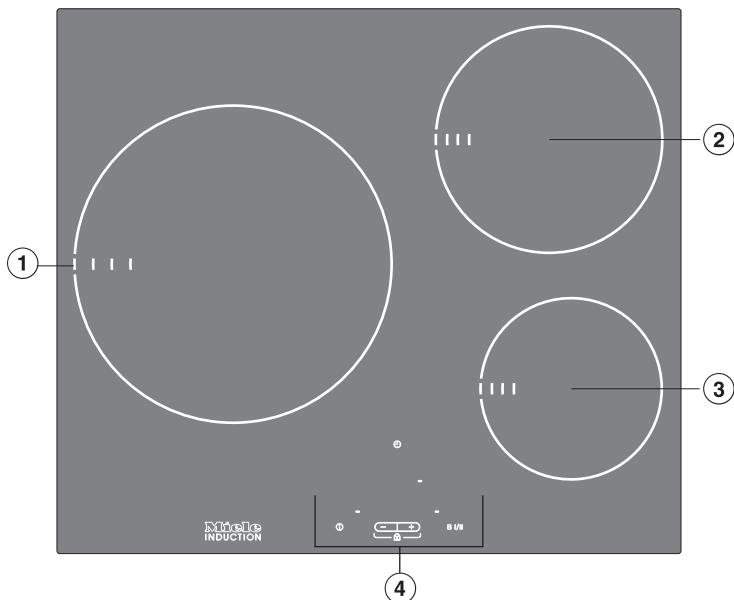
En su lugar, utilice los puntos de recogida pertinentes para la entrega y el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos inservibles. Infórmese en su distribuidor Miele.

Guarde el aparato inservible fuera del alcance de los niños hasta el momento de transportarlo al desguace.

Visión general

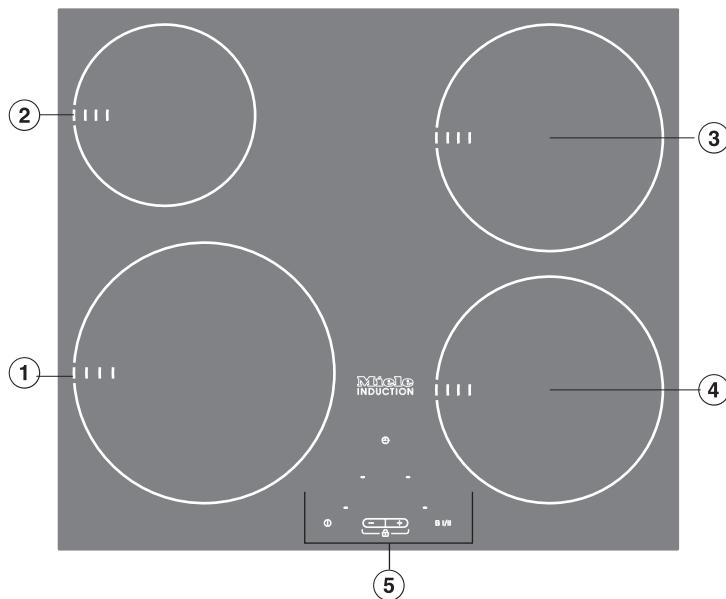
Placa de cocción

KM 6113



- ① Zona de cocción PowerFlex con TwinBooster
- ② Zona de cocción con Booster
- ③ Zona de cocción con Booster
- ④ Elementos de mando / Indicaciones

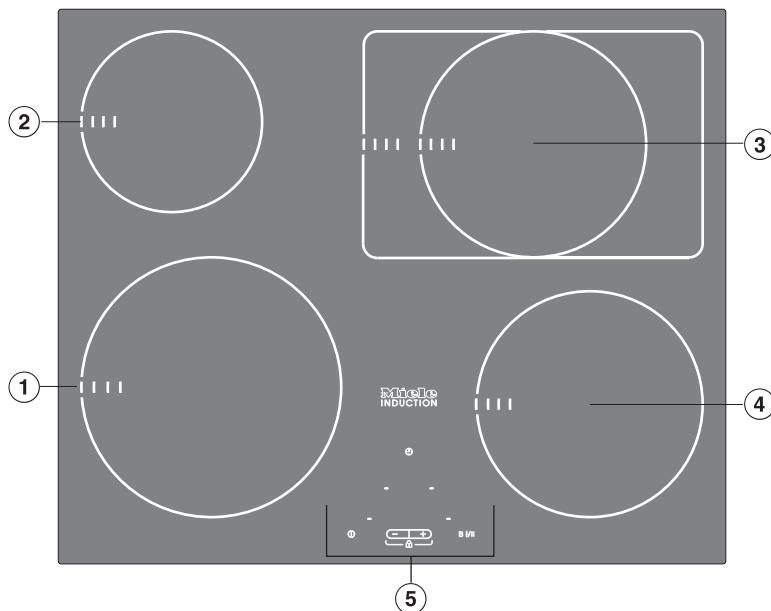
KM 6112 / KM 6115 / KM 6116



- ① Zona de cocción PowerFlex con TwinBooster
- ② Zona de cocción con Booster
- ③ Zona de cocción con Booster
- ④ Zona de cocción con Booster
- ⑤ Elementos de mando / Indicaciones

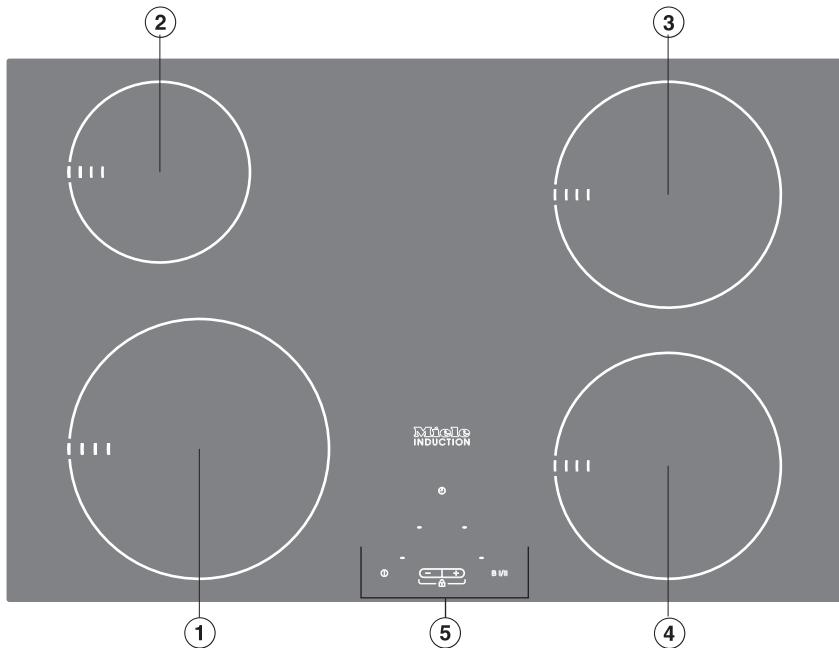
Visión general

KM 6117



- ① Zona de cocción PowerFlex con TwinBooster
- ② Zona de cocción con Booster
- ③ Zona de cocción PowerFlex con TwinBooster
- ④ Zona de cocción con Booster
- ⑤ Elementos de mando / Indicaciones

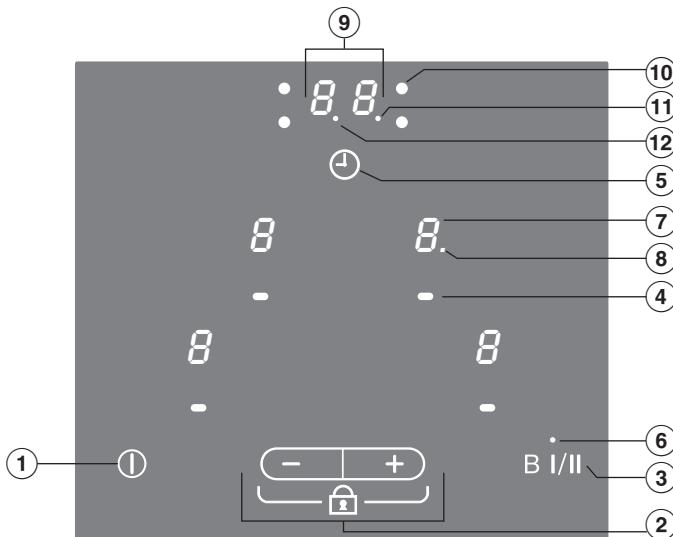
KM 6118



- ① Zona de cocción PowerFlex con TwinBooster
- ② Zona de cocción con Booster
- ③ Zona de cocción con Booster
- ④ Zona de cocción con Booster
- ⑤ Elementos de mando / Indicaciones

Visión general

Elementos de mando / Indicaciones



Teclas sensoras

- ① Conectar / desconectar la placa de cocción
- ② Ajustar
 - Ajustar el nivel de potencia
 - Tiempos para ajustar el timer
 - Activar y desactivar bloqueo de puesta en funcionamiento/bloqueo
- ③ Conectar/ desconectar Booster / TwinBooster
- ④ Seleccionar zona de cocción
- ⑤ Timer
 - Conexión/desconexión
 - Cambio entre las funciones del timer
 - Selección de una zona de cocción (véase el capítulo "Desconectar automáticamente una zona de cocción")

Pilotos de control

- ⑥ Booster/TwinBooster conectado
- ⑧ Inicio automático de cocción o número de niveles de potencia ampliado (véase capítulo "Programación")

- ⑩ Asignación de las zonas de cocción, p.ej., zona de cocción posterior derecha
- ⑪ Aviso
- ⑫ Media hora en caso de un aviso de más de 99 minutos

⑦ Indicación de la zona de cocción

- 0* Zona de cocción lista para funcionar
- h* Nivel de mantenimiento de calor
- 1* hasta *9* Nivel de potencia
- ,* TwinBooster nivel 1
- ..* Booster / TwinBosster nivel 2
- U* Falta menaje o no es apto (véase el capítulo "Inducción")
- E* Calor residual
- R* Inicio automático de cocción
- LC* Bloqueo / Bloqueo de puesta en funcionamiento activado
- dE* Modo de demostración activado
- F* Anomalía (véase capítulo "Desconexión de seguridad")

⑨ Indicación del reloj

- 00* hasta Tiempo en minutos
- 99*
- 0.h* hasta Tiempo en horas
- 9.h*

Visión general

Datos de las zonas de cocción

Zona de coc- ción	KM 6113	
	Ø en cm*	Potencia en vatios a 230 V**
<input type="checkbox"/>	18–28	normal TwinBooster, nivel 1 TwinBooster, nivel 2
<input checked="" type="checkbox"/>	14–20	normal Booster
<input type="checkbox"/>	10–16	normal Booster
		Total 7400

* Dentro de las zonas indicadas se pueden utilizar ollas con cualquier diámetro de base a su elección.

** La potencia indicada puede variar en función del tamaño y del material del recipiente de cocción.

Zona de coc- ción	KM 6112 / KM 6115 / KM 6116 / KM 6118	
	Ø en cm*	Potencia en vatios a 230 V**
<input type="checkbox"/>	16–23	normal TwinBooster, nivel 1 TwinBooster, nivel 2
<input checked="" type="checkbox"/>	10–16	normal Booster
<input checked="" type="checkbox"/>	14–20	normal Booster
<input type="checkbox"/>	14–20	normal Booster
		Total 7400

* Dentro de las zonas indicadas se pueden utilizar ollas con cualquier diámetro de base a su elección.

** La potencia indicada puede variar en función del tamaño y del material del recipiente de cocción.

Zona de coc- ción	KM 6117	
	Ø en cm*	Potencia en vatios a 230 V**
<input type="checkbox"/>	16–23	normal 2300 TwinBooster, nivel 1 3000 TwinBooster, nivel 2 3700
<input checked="" type="checkbox"/>	10–16	normal 1400 Booster 2200
<input checked="" type="checkbox"/>	14–20	normal 1850 TwinBooster, nivel 1 2500 TwinBooster, nivel 2 3000
	20x30	normal 2300 TwinBooster, nivel 1 3000 TwinBooster, nivel 2 3700
<input type="checkbox"/>	14–20	normal 1850 Booster 3000
		Total 7400

* Dentro de las zonas indicadas se pueden utilizar ollas con cualquier diámetro de base a su elección.

** La potencia indicada puede variar en función del tamaño y del material del recipiente de cocción.

Primera puesta en funcionamiento

- Pegue la placa de características que encontrará en la documentación que se adjunta con el aparato, en el lugar previsto para ello en el capítulo "Servicio Post-Venta, placa de características, garantía".
- Retire las posibles láminas protectoras o etiquetas adhesivas del aparato.

Primera limpieza de la placa de cocción

- Antes de utilizar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un paño húmedo y, a continuación, séquela.

Primera puesta en funcionamiento de la placa de cocción

Los componentes de metal están protegidos con un producto especial.

Cuando se pone el aparato en funcionamiento por primera vez, se producen olores y posiblemente humo. También se producen olores al calentar las bobinas de inducción durante las primeras horas de funcionamiento. Con los siguientes usos se irá eliminando el olor por completo.

Estos olores, así como el posible humo producido, no indican que el aparato esté conectado incorrectamente o que presente algún defecto, ni son perjudiciales para la salud.

Tenga en cuenta que en las placas de inducción el tiempo de calentamiento es mucho más corto que en las placas convencionales.

Funcionamiento

Debajo de cada zona de cocción por inducción se encuentra una bobina de autoinducción. Cuando la zona se conecta, esta bobina genera un campo magnético, que actúa sobre el fondo del recipiente de cocción y lo calienta. La zona de cocción se calienta únicamente de manera indirecta mediante el calor desprendido por la olla.

La inducción solo funciona con los recipientes que tengan una base imantable (véase el capítulo "Menaje"). Esta detecta automáticamente el tamaño del recipiente colocado.

En la indicación de la zona de cocción parpadeará el símbolo  alternándose con nivel de potencia ajustado cuando

- se conecta la zona de cocción sin recipiente o con un recipiente inadecuado (menaje con base sin componentes imantables),
- el diámetro de la base del recipiente colocado es demasiado pequeño,
- el recipiente se retira de una zona de cocción conectada.

Si antes de transcurrir 3 minutos se coloca un recipiente adecuado, se apaga  y puede continuar como de costumbre.

Si no se coloca recipiente alguno o éste es inadecuado, la zona de cocción se desconecta automáticamente transcurridos 3 minutos.



Cuando el aparato está conectado, si se conecta accidentalmente o si hay calor residual, existe el riesgo de que se calienten los objetos metálicos colocados sobre el mismo.

¡Peligro de sufrir quemaduras!

No utilice la placa de cocción como superficie de apoyo. Desconecte las zonas de cocción después de su uso con las teclas sensoras correspondientes.

Inducción

Ruidos

Durante el funcionamiento de las zonas de cocción de una placa de inducción pueden generarse los siguientes ruidos en los recipientes, dependiendo del material y del procesamiento de la base:

pueden producirse ronroneos a altos niveles de potencia. Se suavizan o desaparecen cuando se disminuye el nivel de potencia.

Pueden producirse crepitaciones en los recipientes que tengan la base de diferentes materiales (p.ej., base superpuesta),

pueden producirse silbidos, si las zonas de cocción combinadas (véase capítulo "Booster") están funcionando simultáneamente y los recipientes que se encuentran sobre ellas tienen la base de diferentes materiales (p. ej. base superpuesta),

pueden producirse chasquidos en las conexiones electrónicas, especialmente a niveles de potencia bajos,

pueden producirse zumbidos cuando se conecta el ventilador de refrigeración. Este se conecta para proteger la electrónica cuando se utiliza la placa de cocción de forma. El ventilador de refrigeración también puede seguir funcionando después de desconectar el aparato.

Menaje

Es **adecuado** el menaje de:

- acero inoxidable con bases imantables,
- acero esmaltado,
- hierro fundido.

No es **adecuado** el menaje de:

- acero inoxidable con bases no imantables,
- aluminio o cobre,
- vidrio, cerámica o loza.

Si no está seguro de si una olla o una sartén es adecuada para la inducción, puede comprobarlo colocando un imán en la base del recipiente. Por lo general éste será adecuado si el imán permanece adherido.

Si utiliza menaje inapropiado, en la indicación de las zonas de cocción parpadeará el símbolo 'U' de forma alterna con el nivel de potencia ajustado.

Tenga en cuenta que las características de uso de la base del recipiente pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción (p. ej., al dorar crepes).

- Seleccione recipientes de cocción con un diámetro adecuado para obtener un aprovechamiento óptimo de la zona de cocción (véase el capítulo "Datos de las zonas de cocción"). Si el recipiente es demasiado pequeño no podrá ser detectado y en la indicación de la zona de cocción parpadeará el símbolo 'U' de forma alterna con el nivel de potencia ajustado.

- Utilice únicamente cazuelas y sartenes con base lisa. Las bases de cazuelas y sartenes ásperas rayan la superficie vitrocerámica.
- Levante el recipiente para moverlo de sitio. De este modo evitará las estrías por roce y los arañazos.
- Al adquirir sartenes y ollas tenga en cuenta que a menudo se indica el diámetro máximo o superior. Sin embargo, lo importante es el diámetro de la base (normalmente menor).

Algunas sugerencias para el ahorro energético

- A ser posible, realice procesos de cocción sólo en ollas o sartenes tapadas. De esta forma, evitara el escape innecesario de calor.
- Utilice un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente pequeño necesita menos energía que un recipiente grande un poco menos lleno.
- Cocine con poca agua.
- Después del inicio de cocción o del sofrito inicial, cambie oportunamente a un nivel de potencia inferior.
- Utilice una olla rápida para reducir el tiempo de cocción.

Rango de ajuste

La placa de cocción está programada de fábrica con 9 niveles de potencia. Si desea una gradación más precisa, puede ampliarlos hasta 17 (ver el capítulo "Programación").

	Rango de ajuste	
	de fábrica (9 niveles)	ampliado (17 niveles)
Mantenimiento del calor	h	h
Derretir mantequilla	1-2	1-2.
Diluir gelatina		
Derretir chocolate		
Preparar papillas	2	2-2.
Calentamiento de pequeñas cantidades de líquido	3	3-3.
Cocinar arroz a baja temperatura		
Descongelar verduras en bloque	3	2.-3
Preparar cereales	3	2.-3.
Calentar platos líquidos y semisólidos	4	4-4.
Preparar tortillas y huevos fritos poco pasados		
Preparar frutas		
Cocinar pasta a baja temperatura	4	4-5.
Rehogar verduras y pescado	5	5
Descongelar y calentar productos ultracongelados	5	5-5.
Freír suavemente (sin sobrecalentar el aceite) huevos fritos	6	5.-6.
Cocer grandes cantidades de alimentos, p.ej. potajes	6-7	6.-7
Batir cremas y salsas, p.ej. sabayón o salsa holandesa		
Freír suavemente (sin sobrecalentar el aceite) pescado, escalopes, salchichas	6-7	6.-7.
Preparar tortillas de patatas, crepés, etc.	7	6.-7
Rehogar estofados	8	8-8.
Hervir grandes cantidades de agua	9	9
Cocción intensiva		

Los datos tienen únicamente carácter orientativo. La potencia de la bobina de inducción puede variar en función del tamaño y del material de la base de los recipientes de cocción. Por eso es posible que los niveles de potencia varíen ligeramente. Con el uso averiguará los ajustes óptimos para sus recipientes. Cuando utilice recipientes nuevos, cuyas características de uso le son desconocidas, ajuste el nivel de potencia inmediatamente inferior al indicado.

Principio de manejo

Su placa vitrocerámica está equipada con teclas sensoras electrónicas que reaccionan al contacto con los dedos. Por razones de seguridad, la tecla sensora Conexión/Desconexión ① deberá pulsarse algo más de tiempo que el resto para realizar la conexión.

Cada reacción de las teclas viene acompañada por una señal acústica.

Las zonas de cocción y el Timer deberán encontrarse en estado "activo" a fin de ajustar o modificar el nivel de potencia o la hora. Para activar una zona de cocción o el Timer, pulse la tecla de selección de la zona de cocción correspondiente o del Timer. Después de haber pulsado la tecla de selección, comienza a parpadear la indicación de la zona de cocción correspondiente o del Timer. Mientras parpadee la indicación, significa que se encuentran "activos" y puede ajustar el nivel de potencia o la hora.

Excepción: En el caso de que sólo haya una zona de cocción en funcionamiento, es posible modificar el nivel de potencia sin necesidad de activarla.

Funcionamiento anómalo debido a que las teclas sensoras están sucias o tapadas.

Las teclas sensoras no reaccionan o podrían tener lugar conexiones involuntarias o incluso la desconexión automática de la placa de cocción (véase capítulo "Desconexión de seguridad"). Los recipientes de cocción calientes situados sobre los sensores podrían dañar la electrónica situada bajo los mismos.

Mantenga limpias las teclas sensoras y las indicaciones, no coloque objetos ni recipientes calientes sobre los mismos.

⚠ ¡Peligro de incendio!

¡En ningún caso deje de vigilar la placa de cocción durante su funcionamiento!

Tenga en cuenta que en las placas de inducción el tiempo de calentamiento es mucho más corto que en las placas convencionales.

Si ajusta el nivel de potencia con -, seleccione Cocción con inicio automático de cocción. Si ajusta el nivel de potencia con +, seleccione Cocción sin inicio automático de cocción. (Véase capítulo "Inicio automático de cocción")

Conexión

- Pulse la tecla sensora ①.

En las indicaciones de todas las zonas de cocción aparece *0*, en la indicación del timer *00*. Si no se produce otra selección, la placa se desconecta de nuevo por motivos de seguridad tras unos segundos.

Ajustar/modificar el nivel de potencia

- Pulse brevemente la tecla de selección de la zona de cocción deseada.
- En la indicación de la zona de cocción parpadea *0* o el nivel de potencia ajustado.
- Pulse la tecla sensora + o - tantas veces como sea necesario, hasta que el nivel de potencia deseado aparezca en la indicación de la zona de cocción.

El nivel de potencia ajustado parpadea durante pocos segundos y después se ilumina de forma permanente.

Desconexión

- Para desconectar una zona de cocción, pulse 2 veces la tecla de selección de la zona de cocción deseada.
- Pulse la tecla sensora ① para desconectar la placa de cocción y con ello todas las zonas de cocción.

Indicación de calor residual

Cuando una zona de cocción está caliente, la indicación de calor residual se ilumina después de la desconexión.

Las barras de la indicación de calor residual se apagará sucesivamente de acuerdo con el progreso del enfriamiento de las zonas de cocción. La última barra no se apagará hasta que se pueda tocar la zona de cocción sin peligro.

⚠ ¡Peligro de sufrir quemaduras!

No toque las zonas de cocción mientras las indicaciones de calor residual estén encendidas.

Inicio automático de cocción

Con el inicio automático de cocción activado, la zona de cocción se calienta automáticamente al máximo nivel de potencia (cocción intensiva) y, a continuación, se reduce de nuevo la potencia al nivel de potencia seleccionado (nivel de cocción continuada). El tiempo de cocción intensiva depende del nivel de cocción continuada que se haya ajustado (véase tabla).

Activar

- Pulse brevemente la tecla de selección de la zona de cocción deseada.
- Ajuste el nivel cocción continuada deseado pulsando la tecla sensora **-**.

Durante el tiempo de cocción intensiva (véase tabla) se ilumina el piloto de control junto al nivel de cocción continuada ajustado.

En caso de número de niveles de potencia ampliado (véase capítulo "Programación"), en la indicación de la zona de cocción parpadea **R** de forma alterna con el nivel de cocción continuada ajustado.

Si durante la cocción intensiva modifica el nivel de cocción continuada, desactivará el inicio de cocción automático.

Nivel de cocción continuada	Tiempo inicio de cocción [min : s]
1	aprox. 0 : 15
1.	aprox. 0 : 15
2	aprox. 0 : 15
2.	aprox. 0 : 15
3	aprox. 0 : 25
3.	aprox. 0 : 25
4	aprox. 0 : 50
4.	aprox. 0 : 50
5	aprox. 2 : 00
5.	aprox. 5 : 50
6	aprox. 5 : 50
6.	aprox. 2 : 50
7	aprox. 2 : 50
7.	aprox. 2 : 50
8	aprox. 2 : 50
8.	aprox. 2 : 50
9	-

* Los niveles de cocción continuada con punto están solo disponibles en caso de niveles de potencia ampliados (véase el capítulo "Programación")

Desactivar

- Pulse brevemente la tecla de selección de la zona de cocción deseada.
- Ajuste otro nivel de potencia.

Booster

Las placas de cocción están equipadas con un Booster o con un TwinBooster (véase el capítulo "Visión general – Placa de cocción"). Puede utilizar el Booster como máximo en dos zonas de cocción al mismo tiempo.

El Booster intensifica la potencia para que las grandes cantidades se calienten rápidamente, p. ej. agua para cocer pasta. Esta intensificación de la potencia estará activa durante 15 minutos como máximo.

Puede utilizar el Booster como máximo en dos zonas de cocción al mismo tiempo.

Si conecta el Booster, cuando

- no hay ajustado ningún nivel de potencia, cuando termine la función Booster o si se desconecta antes de tiempo, se cambia automáticamente al nivel de potencia 9;
- hay ajustado un nivel de potencia, cuando termine la función Booster o si se desconecta antes de tiempo, se cambia automáticamente al nivel de potencia seleccionado previamente.

Dos zonas de cocción están respectivamente conectadas entre sí para que se pueda proporcionar la potencia del Booster. Durante el tiempo de funcionamiento del Booster se le resta una parte de potencia a la zona de cocción combinada. Esto causa los siguientes efectos:

- se desactiva una cocción intensiva
- se reduce el nivel de potencia
- se desconecta la zona de cocción combinada.

Manejo

Conectar la función Booster

- Pulse la tecla de selección de la zona de cocción deseada.
- En caso necesario, ajuste otro nivel de potencia.
- Pulse la tecla sensora **B I/II**.

El piloto de control del Booster se ilumina, y en la indicación de la zona de cocción comienza a parpadear *..*. Tras unos segundos, *..* se ilumina de forma permanente y el piloto de control se apaga.

Conectar el nivel 1 del TwinBooster

- Pulse la tecla de selección de la zona de cocción deseada.
- En caso necesario, ajuste otro nivel de potencia.
- Pulse la tecla sensora **B I/II**.

El piloto de control del Booster se ilumina, y en la indicación de la zona de cocción comienza a parpadear *.*. Tras unos segundos, *.* se ilumina de forma permanente y el piloto de control se apaga.

Conectar el nivel 2 del TwinBooster

- Pulse la tecla de selección de la zona de cocción deseada.
- En caso necesario, ajuste otro nivel de potencia.
- Pulse 2 veces la tecla sensora **B I/II**.

El piloto de control del Booster se ilumina, y en la indicación de la zona de cocción comienza a parpadear *..*. Tras unos segundos, *..* se ilumina de forma permanente y el piloto de control se apaga.

Desconectar Booster / TwinBooster

- Pulse la tecla de selección de la zona de cocción deseada.
- Pulse la tecla sensora **B I/II** tantas veces como sea necesario, hasta que el piloto de control del Booster se apague y nivel de potencia ajustado aparezca en la indicación de la zona de cocción.
 -
- Pulse la tecla de selección de la zona de cocción deseada.
- Ajuste otro nivel de potencia.

Mantenimiento del calor

El nivel de mantenimiento de calor no sirve para recalentar platos que se han enfriado, sino para mantener el calor de platos calientes directamente después de su preparación.

Si ha ajustado el nivel de mantenimiento de calor, la zona de cocción permanece conectada durante máximo 2 horas.

- Mantenga los alimentos calientes siempre en recipientes de cocción (cazuela / sartén). Cubra el recipiente con una tapa.
- No es necesario remover los alimentos durante el mantenimiento del calor.
- La pérdida de nutrientes comienza al cocinar los alimentos y continúa durante el proceso de mantenimiento de calor. Cuanto más tiempo se quiera mantener calientes los alimentos, mayor será la pérdida de nutrientes. Reduzca al mínimo posible este tiempo de mantenimiento del calor.

Ajustar el nivel de mantenimiento de calor

- Pulse la tecla de selección de la zona de cocción deseada.
- Pulse la tecla sensora + hasta que *h* aparezca en la indicación de la zona de cocción.

Apagar el nivel de mantenimiento de calor

- Pulse la tecla de selección de la zona de cocción deseada.
- Ajuste otro nivel de potencia o desconecte la zona de cocción.

Timer

La placa de cocción debe estar conectada si desea utilizar el Timer. Puede ajustar un tiempo de 1 minuto (01) hasta 9,5 horas (9.h).

El Timer solo se puede utilizar para dos funciones:

- para ajustar un aviso
- para la desconexión automática de una zona de cocción.

Con la tecla sensora - reduce el tiempo de 9.h a 00, con la tecla sensora + incrementa el tiempo de 00 a 9.h. En 2.h o 99 también hay una parada. Para continuar con el ajuste, levante brevemente el dedo de la tecla sensora y púlsela entonces de nuevo.

En caso de un tiempo superior a 99 minutos, el ajuste se realiza en pasos de media hora. Las medias horas se representan mediante un punto detrás de la cifra.

Aviso

Ajustar

- Pulse la tecla sensora .

En la indicación del Timer parpadean 00 y el piloto de control del aviso.

- Ajuste el tiempo deseado con la tecla sensora - o +.

Modificar

- Pulse la tecla sensora .

- Ajuste el tiempo deseado con la tecla sensora - o +.

Borrar

- Pulse la tecla sensora .

- Pulse simultáneamente las teclas sensoras - y + hasta que 00 aparezca en la indicación del timer.

Desconectar automáticamente una zona de cocción

Puede ajustar un tiempo tras el cual la zona de cocción se desconecta automáticamente. Esta función se puede utilizar simultáneamente para todas las zonas de cocción.

Si el tiempo programado es mayor que la duración de funcionamiento máxima autorizada, la función de desconexión de seguridad apagará la placa de cocción (ver capítulo correspondiente).

- Ajuste un nivel de potencia en la zona de cocción deseada.
- Pulse la tecla sensora  tantas veces como sea necesario hasta que el piloto de control de la zona de cocción parpadee.

Los pilotos de control parpadean en el sentido de las agujas del reloj comenzando por la izquierda, en caso de que estén conectadas varias zonas de cocción.

- Ajuste el tiempo deseado.

- Si desea ajustar un tiempo de desconexión para otra zona de cocción, proceda como ya se ha descrito anteriormente.

En caso de estar programados diferentes tiempos de desconexión, se mostrará el tiempo restante más corto y parpadeará el piloto de control correspondiente. El resto de pilotos de control se iluminan permanentemente.

- Pulse la tecla sensora  tantas veces como sea necesario hasta que se ilumine el piloto de control deseado, en caso de que desee ver en segundo plano el transcurso de los tiempos restantes.

Timer

Uso simultáneo de las funciones del timer

Las funciones Aviso y Desconexión automática se pueden utilizar simultáneamente.

Ha programado uno o varios tiempos de desconexión y además desea ajustar un aviso:

- Pulse la tecla sensora  tantas veces como sea necesario hasta que los pilotos de control de las zonas de cocción programadas se iluminen permanentemente y el piloto de control del aviso parpadee.
- Ajuste el tiempo deseado tal como se ha descrito anteriormente.

Ha programado un aviso y además desea programar uno o varios tiempos de desconexión:

- Pulse la tecla sensora  tantas veces como sea necesario hasta que el piloto de control de la zona de cocción deseada parpadee.
- Ajuste el tiempo deseado tal como se ha descrito anteriormente.

Poco después de introducir el último dato, la indicación de tiempo se conecta con la función que tenga el menor tiempo restante.

Si desea que el tiempo restante en curso se muestre en segundo plano:

- Pulse la indicación del timer tantas veces como sea necesario hasta que
 - el piloto de control para la zona de cocción deseada parpadea (desconexión automática).
 - el piloto de control del aviso parpadee (Aviso).

Partiendo del tiempo restante indicado más corto, se seleccionan todas las zonas de cocción conectadas en el sentido de las agujas del reloj y el aviso.

Bloqueo / Bloqueo de puesta en funcionamiento

El bloqueo de puesta en funcionamiento y el bloqueo se desactivan en caso de fallo de red.

Esta placa de cocción está equipada con la función Bloqueo y Bloqueo de puesta en funcionamiento para evitar que la placa y las zonas de cocción se conecten involuntariamente o que se modifiquen los ajustes realizados.

El Bloqueo de puesta en funcionamiento se activa con la placa de cocción desconectada. Si está activado, el aparato no puede conectarse y tampoco es posible manejar el Timer. La placa está programada para que el bloqueo de puesta en funcionamiento se conecte manualmente. Esta programación se puede ajustar de forma que el bloqueo de puesta en funcionamiento se active automáticamente 5 minutos después de desconectar la placa, en caso de no realizar un bloqueo manual (véase el capítulo "Programación").

El **Bloqueo** se activa con la placa de cocción conectada. Si está activado, la placa solo puede manejarse de forma limitada:

- No podrán modificarse los niveles de potencia de las zonas de cocción ni el ajuste del timer.
- Las zonas de cocción, la placa y el timer podrán desconectarse, pero después ya no podrán conectarse.

Si se pulsa una tecla no permitida con el bloqueo de puesta en funcionamiento o el bloqueo activados, en la indicación de la zona de cocción aparece durante varios segundos *L* en la parte delantera izquierda y *L* en la parte delantera derecha.

Activar

- Pulse simultáneamente las teclas sensoras + y - hasta que en la indicación de la zona de cocción aparezca *L* en la parte delantera izquierda y *L* en la parte delantera derecha y se emita una señal acústica.

Tras un breve tiempo, *L* se apaga.

Desactivar

- Pulse simultáneamente las teclas sensoras + y - hasta que en la indicación de la zona de cocción se apague *L* en la parte delantera izquierda y *L* en la parte delantera derecha y se emita una señal acústica.

Dispositivos de seguridad

Powermanagement (Gestión de energía)

La potencia nominal total de la placa de cocción puede limitarse a 3,0 kW, para cumplir con los requisitos del proveedor de red local. Si está conectado el Powermanagement (véase capítulo "Programación"), en las placas con 4 zonas de cocción no puede ajustarse el nivel 2 del TwinBooster.

Desconexión de seguridad

Para un tiempo de funcionamiento demasiado largo

La desconexión de seguridad se dispara automáticamente cuando una zona de cocción se calienta durante un tiempo extraordinariamente largo. Este tiempo depende del nivel de potencia seleccionado y si se sobrepasa, la zona de cocción se desconecta y aparece la indicación de calor residual. Si desconecta y conecta la zona de cocción, esta volverá a estar lista para el funcionamiento.

Si se cubren los sensores

Su placa de cocción se desconectará automáticamente si uno o más sensores están cubiertos durante más de 13 segundos aprox., p. ej. por contacto con los dedos, alimentos rebosados o algún objeto. En todas las indicaciones de la zona de cocción parpadea *F*. Cuando se eliminan los objetos o la suciedad, se apaga *F* y la placa de cocción volverá a estar lista para ser utilizada.

Protección contra sobrecalentamiento

Todas las bobinas de inducción y los disipadores de calor de la electrónica están equipados con una protección contra sobrecalentamiento. Antes de que las bobinas de inducción o los disipadores de calor se sobrecalienten, la protección contra sobrecalentamiento lleva a cabo una de las siguientes medidas:

Bobinas de inducción

- Se interrumpe una función Booster ajustada.
- Se reduce el nivel de potencia ajustado.
- La placa de cocción se desconecta automáticamente. Se muestra de nuevo el mensaje de anomalía **FE44**.

Podrá volver a poner en funcionamiento la zona de cocción de la forma habitual cuando el mensaje de anomalía haya desaparecido (véase el capítulo "Protección contra sobrecalentamiento").

Disipador de calor

- Se interrumpe una función Booster ajustada.
- Se reduce el nivel de potencia ajustado.
- Las zonas de cocción se desconectan automáticamente.

Solo podrá volver a poner en funcionamiento las zonas de cocción afectadas de la forma acostumbrada cuando los disipadores de calor se hayan enfriado suficientemente.

La protección contra sobrecalentamiento se puede activar cuando:

- Se calientan recipientes vacíos.
- Se calienta grasa o aceite a altos niveles de potencia.
- la parte inferior de la placa de cocción no está suficientemente ventilada.
- se vuelve a conectar una zona de cocción caliente después de un corte en el suministro eléctrico.

Póngase en contacto con el Servicio Post-venta si la protección contra sobrecalentamiento se dispara de nuevo a pesar de haber eliminado la causa.

Panel de mandos

La electrónica del panel de mandos está equipada con una protección contra sobrecalentamiento. Ésta desconecta automáticamente la placa de cocción antes de que la electrónica se sobrecaliente.

Si se dispara la protección contra sobrecalentamiento del panel de mandos, en las indicaciones de la zona de cocción se muestra el mensaje de anomalía **FE37**. Podrá volver a poner en funcionamiento la placa de cocción de la forma habitual cuando el mensaje de anomalía haya desaparecido.

La protección contra sobrecalentamiento se puede activar cuando varias zonas de cocción estén funcionando durante un tiempo prolongado a un nivel de potencia elevado.

Limpieza y mantenimiento

 ¡Peligro de sufrir quemaduras!
Las zonas de cocción deberán estar desconectadas. La placa de cocción deberá estar fría.

 ¡Riesgo de sufrir lesiones!
El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito.
Nunca utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa de cocción.

Todas las superficies se pueden decolorar o sufrir modificaciones si se utiliza un producto de limpieza inadecuado.
Todas superficies son sensibles a los arañazos.
Elimine inmediatamente los restos de productos de limpieza.

Limpie toda la placa de cocción después de cada uso. Para ello, deje que el aparato se enfríe. Seque la placa de cocción después de cada limpieza húmeda, así evitará que se formen residuos de cal.

Productos de limpieza inadecuados

A fin de evitar daños en las superficies durante la limpieza, nunca utilice

- detergentes suaves,
- productos de limpieza que contengan sosa, álcali, amoniaco, ácidos o cloruros,
- productos de limpieza descalcificadores,
- quitamanchas, desoxidantes,
- productos de limpieza abrasivos, p. ej., líquidos o en polvo, o piedras de limpieza,
- productos que contengan disolventes,
- productos de limpieza para lavajillas,
- espráis para hornos y grill,
- limpiacristales,
- estropajos y cepillos duros y abrasivos (p. ej., los especiales para cazuelas), o estropajos usados que aún contengan restos de productos de limpieza abrasivos,
- gomas quitamanchas.

Limpieza y mantenimiento

No limpie la zona situada entre la vitrocerámica y el cerco o entre el cerco y la encimera con objetos afilados.

Las juntas podrían resultar dañadas si lo hiciera.

Al limpiar con un detergente suave no se eliminan todos los restos de suciedad.

Existe una lámina invisible que provoca coloraciones en la vitrocerámica. Dichas coloraciones ya no se pueden eliminar.

Limpie regularmente la placa de cocción con un limpiador especial para vitrocerámicas.

Elimine la suciedad que se desprenda fácilmente con una bayeta húmeda y la suciedad firmemente adherida con una espátula para cristal.

A continuación, limpie la placa de cocción con el producto especial de limpieza Miele para vitrocerámica y acero (véase capítulo "Accesorios especiales") o con un limpiador para vitrocerámicas adquirido en un comercio y con papel de cocina o un paño limpio. No aplique el producto si la placa de cocción está caliente, ya que pueden aparecer manchas. Observe las indicaciones del fabricante del producto de limpieza.

Finalmente, limpie la placa de cocción con una bayeta húmeda y séquela.

Asegúrese de eliminar todos los restos del producto de limpieza. Dichos restos se queman en los procesos de cocción posteriores y dañan la vitrocerámica.

Las **manchas** provocadas por residuos de cal, agua y restos de aluminio (manchas de color metálico) pueden eliminarse con el producto de limpieza para vitrocerámica y acero inoxidable.

 ¡Peligro de sufrir quemaduras!

Utilice guantes protectores antes de eliminar los restos de azúcar, plástico o papel de aluminio de la placa de cocción caliente.

Si cae **azúcar, plástico o papel de aluminio** sobre la placa caliente, desconecte el aparato. Elimine estas sustancias **inmediatamente**, es decir, con la placa aún caliente, de la zona de cocción, utilizando un rascador de cristal. A continuación, y una vez que se haya enfriado dicha zona de cocción, límpiala como se ha descrito anteriormente.

Programación

Puede adaptar la programación de la placa de cocción a sus necesidades. Puede modificar sucesivamente diferentes ajustes.

Tras la activación de la programación, en las indicaciones de la zona de cocción aparecen *P* (programa) y *5* (estado) y números.

Al salir de la programación se realiza automáticamente un reseteo. Sabrá que ha finalizado porque el piloto de control del Booster se ilumina brevemente.

Conecte la placa, cuando el reseteo haya finalizado.

Activar programación

- Pulse simultáneamente en la placa de cocción desconectada las teclas sensoras **①** y **B I/II** hasta que el piloto de control del Booster parpadee.

Ajustar un programa

- Pulse la tecla de selección de la zona de cocción **(delantera) izquierda**.
- Ajuste el programa deseado con las teclas sensoras **+** o **-**.

Ajustar estado

- Pulse la tecla de selección de la zona de cocción **delantera derecha**.
- Ajuste el estado deseado con las teclas sensoras **+** o **-**.

Guardar ajustes

- Pulse la tecla sensora **①** tanto tiempo como sea necesario hasta que las indicaciones se apaguen.

No guardar los ajustes

- Pulse la tecla sensora **B I/II** hasta que las indicaciones se apaguen.

	Programa ¹⁾	Estado ²⁾	Ajustes
P0	Función Demo y ajuste de fábrica	S0	Función Demo conectada ³⁾
		S1	Función Demo desconectada
		S9	Restauración de los ajustes de fábrica
P2	Número de niveles de potencia	S0	9 Niveles de potencia
		S1	17 Niveles de potencia ⁴⁾
P3	Señal acústica de la inducción en caso de faltar menaje o ser un menaje inadecuado	S0	desconectado
		S1	bajo
		S2	medio
		S3	alto
P4	Confirmación acústica al pulsar una tecla sensora	S0	desconectado
		S1	bajo
		S2	medio
		S3	alto
P5	Señal acústica del Timer	S0	desconectado
		S1	bajo
		S2	medio
		S3	alto
P7	Bloqueo de puesta en funcionamiento	S0	Solo activación manual del bloqueo de puesta en marcha
		S1	Activación manual y automática del bloqueo de puesta en marcha

Programación

	Programa ¹⁾	Estado ²⁾	Ajustes
P8	Powermanagement (Gestión de energía)	S0	desconectado
		S1	conectado
P5	Señal acústica en caso de cubrir los sensores	S0	desconectado
		S1	conectado
P6	Velocidad de reacción de las teclas sensoras	S0	lento
		S1	normal
		S2	rápido

¹⁾ los programas no representados no están ocupados.

²⁾ el estado programado de fábrica aparece en negrita.

³⁾ Despues de conectar la placa de cocción, aparecerá durante unos segundos en la indicación de la zona de cocción delantera izquierda *d* y delantera derecha *E*.

⁴⁾ Los niveles intermedios se muestran en la indicación de la zona de cocción con un punto detrás del nivel de potencia. La indicación de cocción intensiva mediante el parpadeo del nivel de cocción continuada de forma alterna con *R*.

Reset

Con la función Reset puede restablecer rápidamente todos los ajustes de la programación al ajuste original de fábrica.

Conecitar la función de Reset

- Conecete la placa de cocción.
- Pulse simultáneamente las teclas de selección de las zonas de cocción delantera izquierda y delantera derecha hasta que las indicaciones de la zona de cocción se apaguen (aprox. 10 segundos).

La realización del Reset dura aprox. 1 minuto. Habrá concluido cuando se ilumine brevemente el piloto de control del Booster.

Conecete la placa de cocción sólo una vez concluido el Reset.

¿Qué hacer si ...?

Usted mismo puede resolver la mayoría de los problemas que puedan surgir durante el funcionamiento cotidiano. La siguiente relación le ayudará.

Póngase en contacto con el Servicio Post-Venta (véase el final de estas instrucciones de manejo y montaje) si no encuentra o no puede solucionar la causa del problema.

 ¡Riesgo de sufrir lesiones! La realización incorrecta de trabajos de instalación, mantenimiento y reparación puede conllevar graves peligros para el usuario de los que Miele no se hará responsable.

Sólo los técnicos especializados autorizados por Miele pueden llevar a cabo trabajos de instalación, mantenimiento o reparaciones.

Nunca abra usted mismo la carcasa de la placa de cocción.

Problema	Causa y solución
Resulta imposible conectar la placa o las zonas de cocción.	<p>La placa de cocción no tiene corriente.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Compruebe si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Llame a un técnico electricista o al Servicio Post-Venta de Miele (automático mínimo, véase la placa de características). <p>Se ha producido una anomalía técnica en determinadas circunstancias.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desconecte el aparato de la red eléctrica durante aprox. 1 minuto, para ello<ul style="list-style-type: none">– desconecte el interruptor del correspondiente fusible, desenrosque completamente el fusible roscado o– desconecte el interruptor de seguridad FI (diferencial).■ En el caso de que aún no pudiera poner en funcionamiento el aparato después de conectar o enroscar nuevamente el fusible o el diferencial, póngase en contacto con el Servicio Post-Venta.

Problema	Causa y solución
Aparecen olores o vapores durante el funcionamiento de una placa de cocción nueva.	<p>Los componentes de metal están protegidos con un producto especial. Cuando se pone el aparato en funcionamiento por primera vez, se producen olores y posiblemente humo. También se producen olores al calentar las bobinas de inducción durante las primeras horas de funcionamiento. Con los siguientes usos se irá eliminando el olor por completo. Estos olores, así como el posible humo producido, no indican que el aparato esté conectado incorrectamente o que presente algún defecto, ni son perjudiciales para la salud.</p>
En la indicación de una zona de cocción se ilumina el símbolo L o parpadea de forma alterna con el nivel de potencia ajustado o R.	<p>No hay menaje en la zona de cocción o el que hay es inadecuado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilice menaje adecuado (véase capítulo "Menaje")
Después de conectar la placa de cocción, aparecerá durante unos segundos en la indicación de la zona de cocción delantera izquierda L y delantera derecha L.	<p>El bloqueo de puesta en marcha o el bloqueo están activados.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desactive el bloqueo de puesta en funcionamiento o el bloqueo (véase capítulo "Bloqueo / Bloqueo de puesta en funcionamiento").
Después de conectar la placa de cocción, aparecerá durante unos segundos en la indicación de la zona de cocción delantera izquierda d y delantera derecha E. Las zonas de cocción no se calientan.	<p>La placa de cocción se encuentra en la función demo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desactive la función Demo (ver el capítulo "Programación").
Una zona de cocción se desconecta automáticamente.	<p>La duración de funcionamiento ha sido demasiado larga.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Conecte de nuevo la zona de cocción (véase el capítulo "Desconexión de seguridad").

¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
Una zona de cocción o la placa de cocción completa se desconectan automáticamente.	La protección contra sobrecalentamiento se ha disparado. ■ Véase el capítulo "Protección contra sobrecalentamiento".
El nivel del Booster se interrumpe automáticamente antes de tiempo.	La protección contra sobrecalentamiento se ha disparado. ■ Véase el capítulo "Protección contra sobrecalentamiento".
La zona de cocción no funciona de la forma habitual con el nivel de potencia ajustado.	La protección contra sobrecalentamiento se ha disparado. ■ Véase el capítulo "Protección contra sobrecalentamiento".
El nivel de potencia 9 se reduce automáticamente si también ajusta el nivel de potencia 9 en una zona de cocción combinada.	Con funcionamiento simultáneo en el nivel de potencia 9 se ha superado la potencia total permitida. ■ Utilice otra zona de cocción.
Con el inicio automático de cocción conectado, el contenido del recipiente de cocción no comienza a hervir.	Se están calentando grandes cantidades de alimentos. ■ Cocine al máximo nivel de potencia y después reduzca el nivel de potencia manualmente. El recipiente es un mal conductor de calor. ■ Utilice otro recipiente que conduzca mejor el calor.
Se oye un ruido de funcionamiento después de desconectar el aparato.	El ventilador de refrigeración permanece en funcionamiento hasta que el aparato se enfriá y después se desconecta de forma automática.

Problema	Causa y solución
<p>Los sensores reaccionan demasiado pronto o demasiado tarde.</p>	<p>Se ha modificado la sensibilidad de las teclas sensoras.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tenga en cuenta que no caiga luz directa sobre la placa (sol o luz artificial), ni que el entorno esté demasiado oscuro. ■ Retire cualquier recipiente que pueda haber sobre la placa de cocción y límpie los restos. Tenga en cuenta que ni la superficie completa de la placa, ni las teclas sensoras estén cubiertas. ■ Desconecte la placa de cocción de la corriente durante 1 minuto aprox. ■ Póngase en contacto con el Servicio Post-Venta si el problema persiste después de restablecer el suministro de electricidad.
<p>La placa de cocción se desconecta y en las indicaciones de la zona de cocción parpadea F.</p>	<p>Una o más teclas sensoras están tapadas, p. ej., por contacto con los dedos, alimentos rebosados o algún objeto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retire los objetos o elimine la suciedad inmediatamente.

¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
En la indicación de la zona de cocción trasera izquierda se ilumina <i>F</i>, en la trasera derecha <i>E</i> y en las indicaciones delanteras se iluminan cifras.	izquierda <i>9</i> , derecha <i>0</i> o <i>1</i> , o <i>2</i> , o <i>3</i> Después de activar la función de Reset o tras un corte de corriente ha tenido lugar un fallo en el ajuste. ■ Si la indicación no desaparece transcurridos 5 minutos, proceda tal y como se describe "Las teclas sensoras reaccionan de forma excesiva o insuficiente".
	izquierda <i>3</i> , derecha <i>7</i> izquierda <i>4</i> , derecha <i>4</i> La protección contra sobrecalentamiento se ha disparado. ■ Véase el capítulo "Protección contra sobrecalentamiento".
	izquierda <i>4</i> , derecha <i>7</i> o <i>8</i> El ventilador está bloqueado o defectuoso. ■ Compruebe si algún objeto, p. ej. un tenedor, está bloqueando el ventilador y retírelo. ■ En caso de que la anomalía continúe apareciendo, póngase en contacto con el Servicio Técnico.
	<i>FE</i> y otras cifras. Se ha producido una anomalía en la electrónica. ■ Desconecte la placa de cocción de la corriente durante 1 minuto aprox. ■ Póngase en contacto con el Servicio Post-venta si el problema persiste después de restablecer el suministro de electricidad.

Miele ofrece un amplio surtido de accesorios adecuados para sus aparatos Miele, así como productos de limpieza y mantenimiento.

Puede solicitar estos productos fácilmente en la tienda online de Miele.



Puede adquirir estos productos a través de nuestro Servicio Técnico (consulte la contraportada del manual de instrucciones) o a través de un distribuidor especializado.

Batería de cocina y de asar

Miele ofrece una amplia selección de baterías de cocina y de asar. Estas se adecuan perfectamente a los aparatos Miele en relación a su función y medida. Encontrará más información detallada sobre productos concretos en la página web de Miele.

- Recipientes de diferentes tamaños
- Sartén para salteado con tapa
- Sartén antiadherente
- Wok
- Bandeja para asar

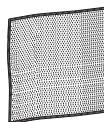
Productos de limpieza y mantenimiento

Limpiador para vitrocerámica y acero inoxidable 250 ml



Elimina suciedad persistente, manchas de cal y restos de aluminio

Paño de microfibra



Para la eliminación de huellas dactilares y suciedad leve

Advertencias de seguridad para el montaje

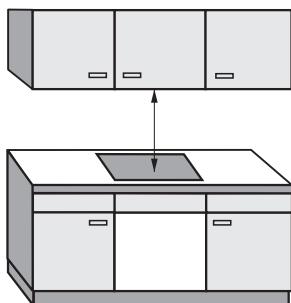
 La placa de cocción sólo podrá ser instalada por personal especializado y conectada a la red eléctrica por un técnico electricista.

Con el fin de evitar daños en la placa de cocción, esta no se instalará hasta después de montar los armarios superiores y la campana extractora.

- ▶ Los contrachapados de la encimera deben estar tratados con pegamento termorresistente (100 °C), para que no se desprendan ni se deformen. También los listones terminales de la pared deben ser termorresistentes.
- ▶ La placa de cocción no deberá montarse por encima de frigoríficos, lavavajillas, lavadoras ni secadoras.
- ▶ Esta placa de cocción sólo debe montarse sobre cocinas y hornos que estén equipados con un sistema de refrigeración de vahos.
- ▶ Tras el montaje, el cable de conexión a red de la placa de cocción no debe entrar en contacto con componentes del aparato calientes.
- ▶ El cable de conexión a red no deberá entrar en contacto con piezas móviles de los elementos de la cocina (p. ej., un cajón) y no se le deberá someter a cargas mecánicas.
- ▶ Cumpla con las distancias de seguridad que se mencionan en las siguientes páginas.

Todas las dimensiones se indican en mm.

Distancia de seguridad por encima de la placa de cocción



Entre la placa de cocción y una campana extractora colocada encima se deberá mantener la distancia de seguridad indicada por el fabricante de la campana. Si faltaran los datos del fabricante de la campana o si hubiera instalados sobre el aparato materiales fácilmente inflamables (p. ej. una balda), esta distancia de seguridad deberá ser como mínimo de 760 mm.

Cuando se han montado varios aparatos debajo de una campana extractora para los que se dan diferentes distancias de seguridad, se deberá mantener la mayor distancia de seguridad requerida.

Distancias de seguridad

Distancia de seguridad trasera / lateral

Al colocar una placa, ésta puede colindar en uno de los laterales (derecha o izquierda) y en su parte posterior con armarios o paredes de la estancia de cualquier altura (véanse dibujos).

① Distancia mínima **posterior** desde el hueco de la encimera hasta el borde posterior de ésta:

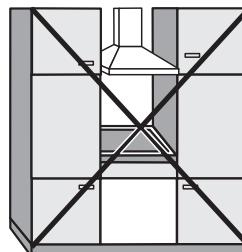
50 mm

② Distancia mínima **a la derecha** desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej. una armario alto) o una pared de la estancia:

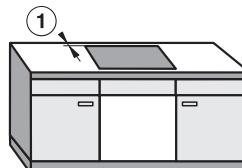
50 mm.

③ Distancia mínima **a la izquierda** desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej. una armario alto) o una pared de la estancia:

50 mm.



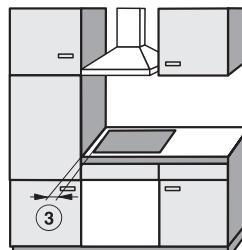
¡No permitido!



¡Muy recomendable!



¡No recomendable!



¡No recomendable!

Distancia mínima por debajo

Para garantizar la ventilación del aparato debe dejarse por debajo una distancia mínima con un horno, entrepaño o cajón.

La distancia mínima a partir del borde inferior de la placa de cocción hasta

- el borde superior del **horno** debe ser de **15 mm**.
- El borde superior del **entrepao** debe ser de **15 mm**.
- El suelo del **cajón** debe ser de **75 mm**.

Entrepao

No es necesario realizar un entrepaño bajo la placa de cocción, pero puede hacerse.

Para el tendido del cable de conexión es necesario un espacio de ventilación de 10 mm. Para una mejor ventilación de la placa de cocción recomendamos un espacio de ventilación delantero de 20 mm.

Distancias de seguridad

Distancia de seguridad con revestimiento del hueco

Si el revestimiento del hueco ya está colocado, debe existir una distancia mínima entre el recorte de la encimera y el revestimiento, ya que los materiales se pueden modificar o estropear con las altas temperaturas.

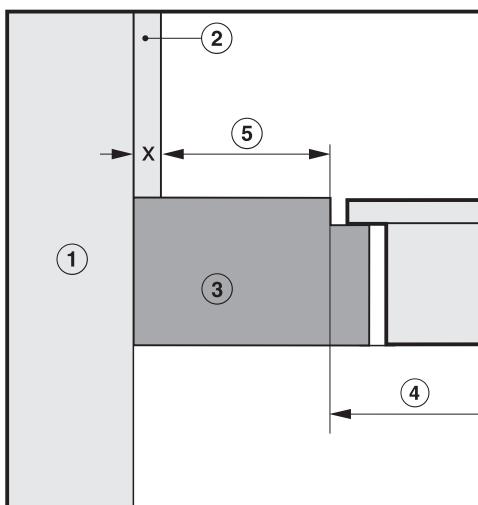
Si el revestimiento está compuesto por material inflamable (p. ej., madera) se debe dejar una distancia mínima ⑤ entre el hueco de la encimera y el revestimiento del hueco de 50 mm.

Si el material del revestimiento es no inflamable, (p. ej. metal, piedra natural, cerámica) es necesario dejar una distancia mínima de ⑤ entre la encimera y el hueco de unos 50 mm menos el grosor del revestimiento.

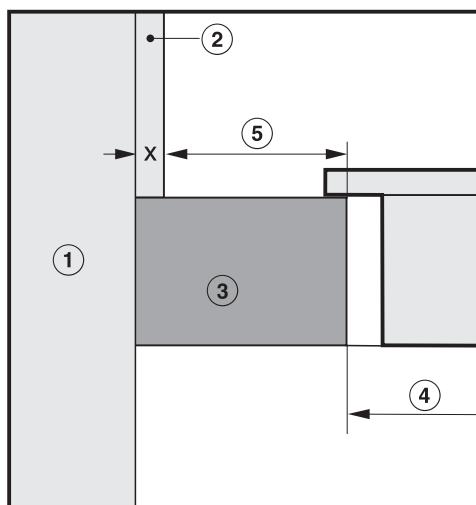
Ejemplo: el grosor del revestimiento es 15 mm

50 mm - 15 mm = distancia mínima 35 mm

Placas a nivel de la encimera



Placas de cocción con cerco / bisel



① Mampostería

② Revestimiento del hueco Medida x = grosor del revestimiento del hueco

③ Encimera

④ Sección en la encimera

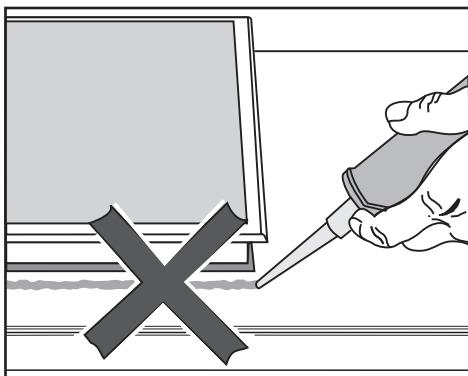
⑤ Distancia mínima en

materiales inflamables 50

materiales no inflamables 50 mm - medida x

Indicaciones para la instalación

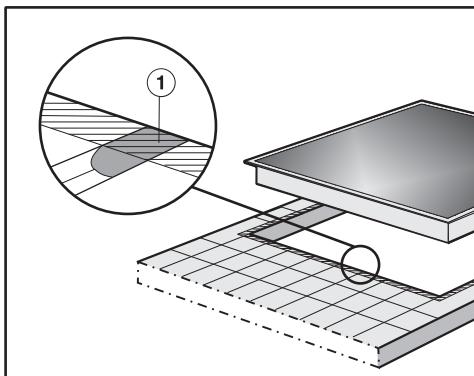
Junta entre la placa de cocción y la encimera



La placa de cocción y la encimera pueden resultar dañadas durante el montaje de la placa de cocción si se sella la placa de cocción con productos de sellado termorresistentes. No emplee productos de este tipo entre la placa de cocción y la encimera.

La junta situada por debajo del borde de la parte superior del aparato garantiza un sellado adecuado con la encimera.

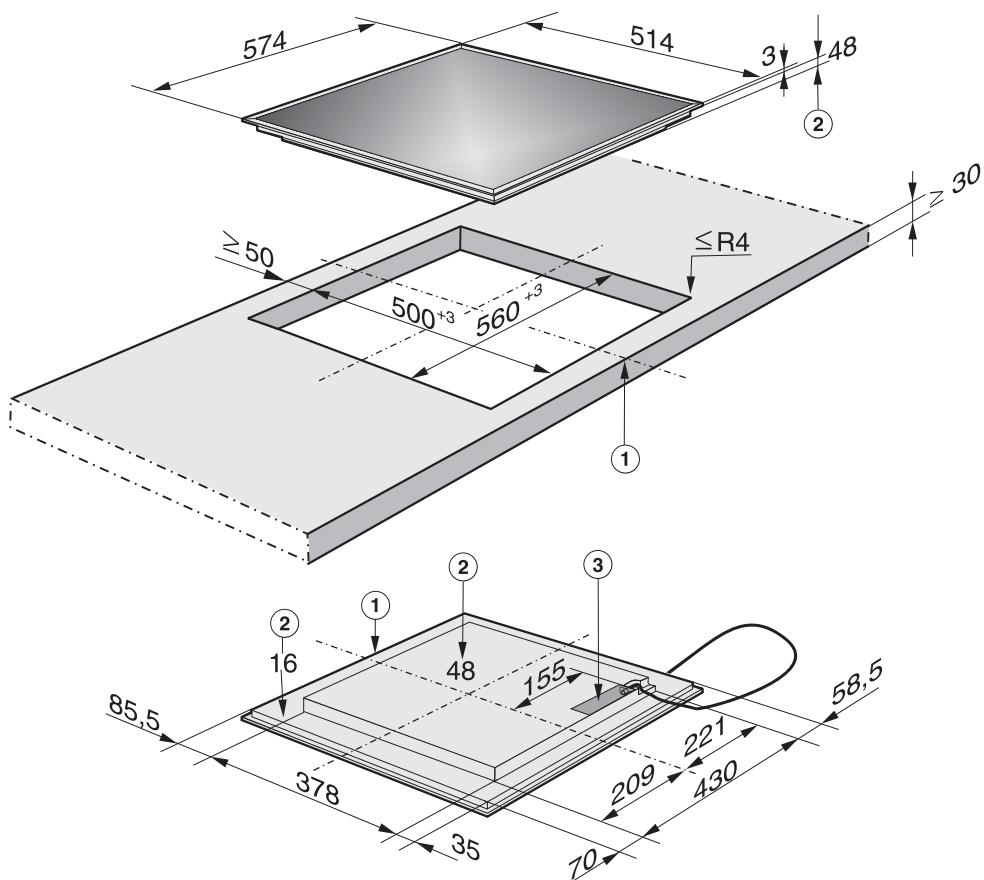
Encimera con azulejos



Las ranuras ① y el rayado situado por debajo de la superficie de apoyo de la placa de cocción deberán ser lisas y regulares para que la placa de cocción asiente de forma homogénea y la junta por debajo del borde de la parte superior del aparato garantice el sellado con la encimera.

Medidas de empotramiento

KM 6112



① parte anterior

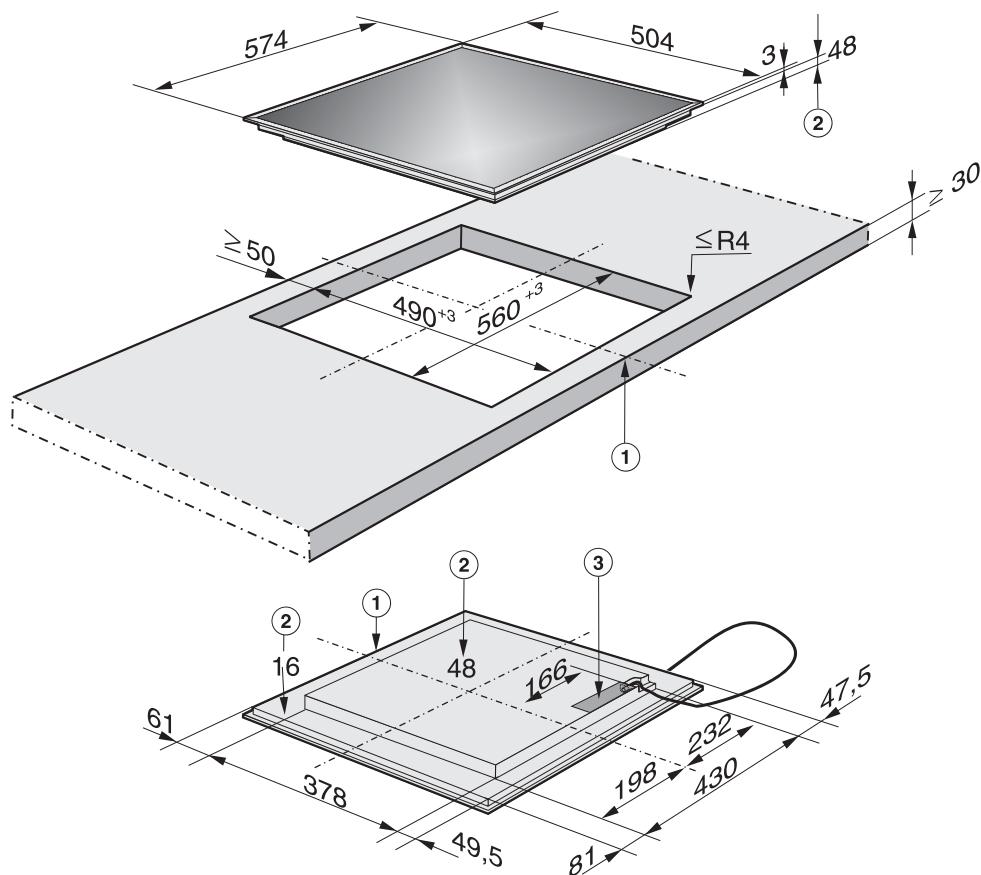
② Altura de empotramiento

③ Caja de conexión a red

El cable de conexión (L=1440 mm) se encuentra suelto.

Medidas de empotramiento

KM 6113



① parte anterior

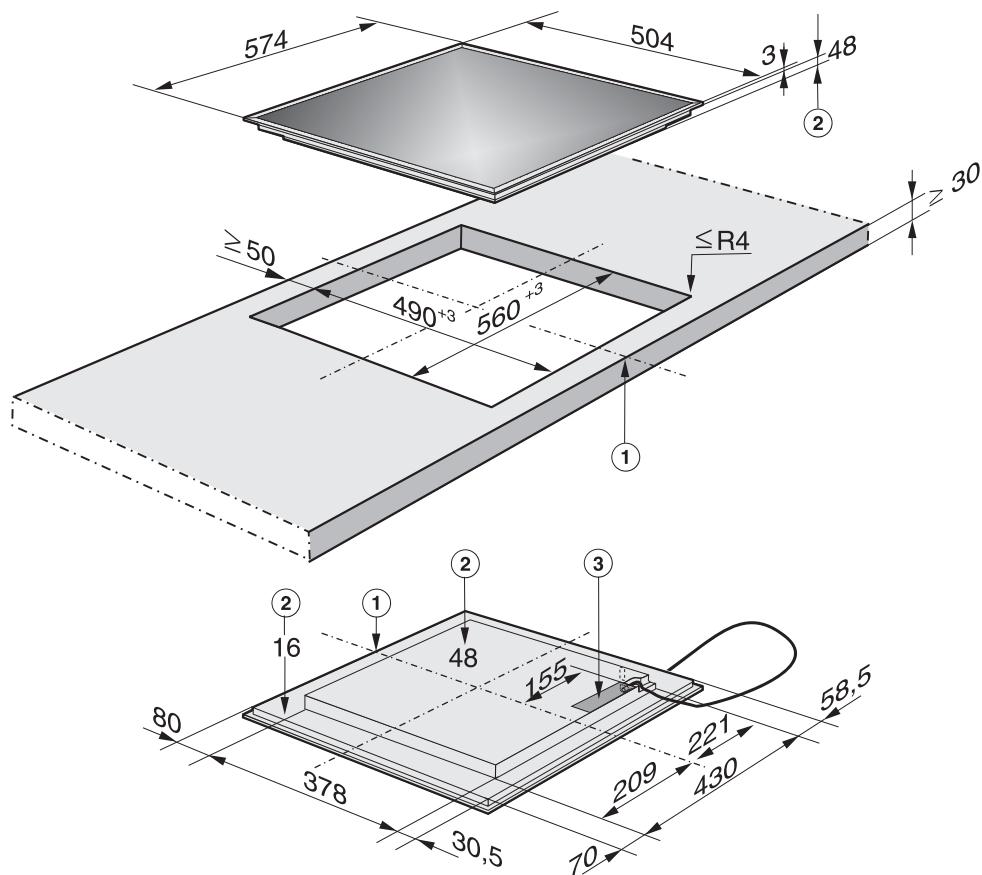
② Altura de empotramiento

③ Caja de conexión a red

El cable de conexión (L=1440 mm) se encuentra suelto.

Medidas de empotramiento

KM 6115



① parte anterior

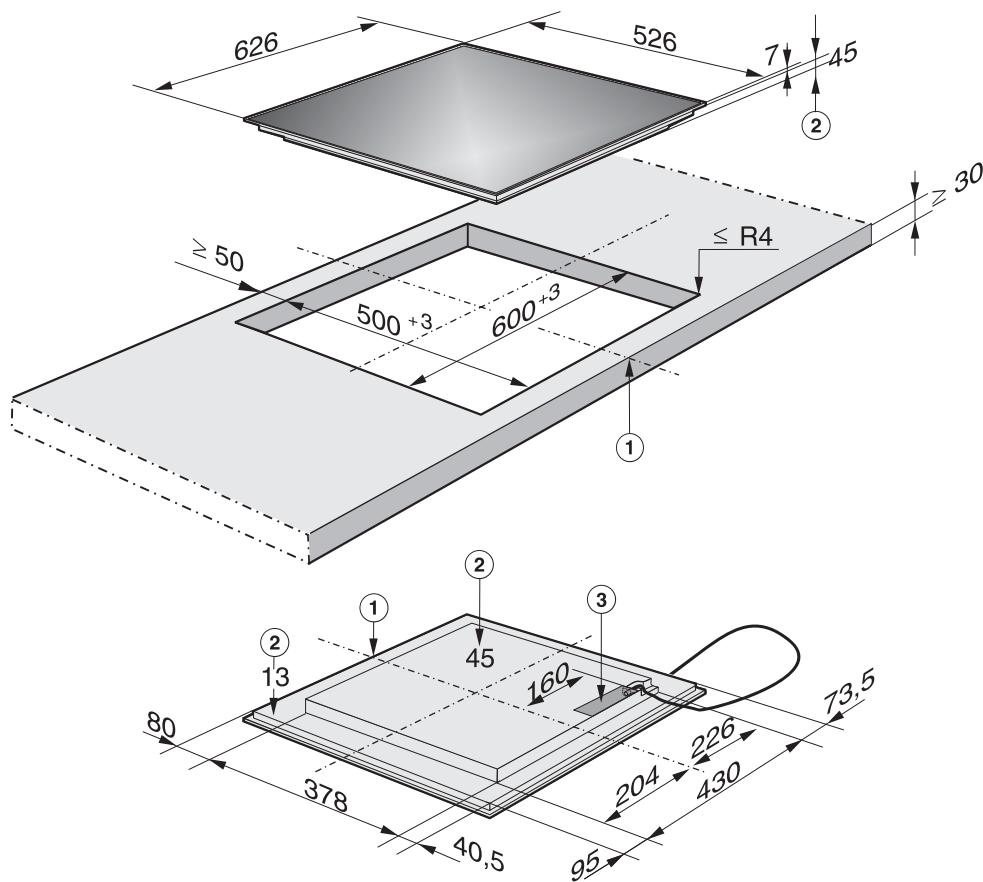
② Altura de empotramiento

③ Caja de conexión a red

El cable de conexión (L=1440 mm) se encuentra suelto.

Medidas de empotramiento

KM 6116



① parte anterior

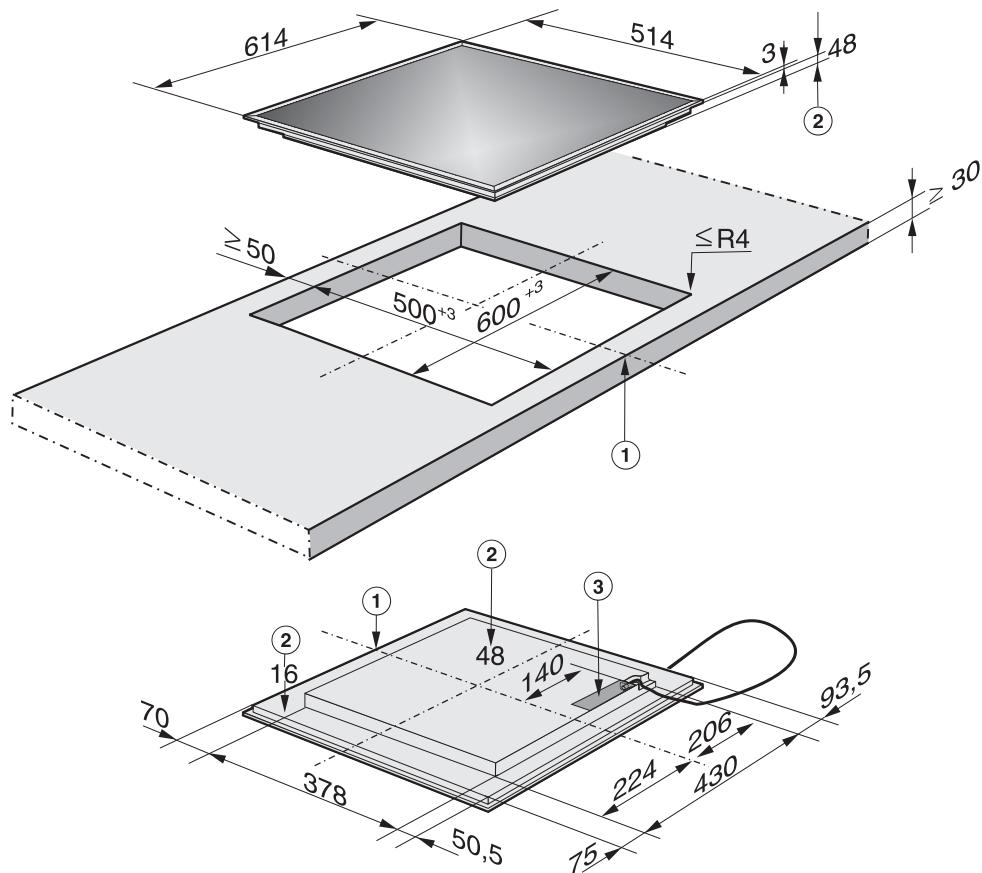
② Altura de empotramiento

③ Caja de conexión a red

El cable de conexión (L=1440 mm) se encuentra suelto.

Medidas de empotramiento

KM 6117



① parte anterior

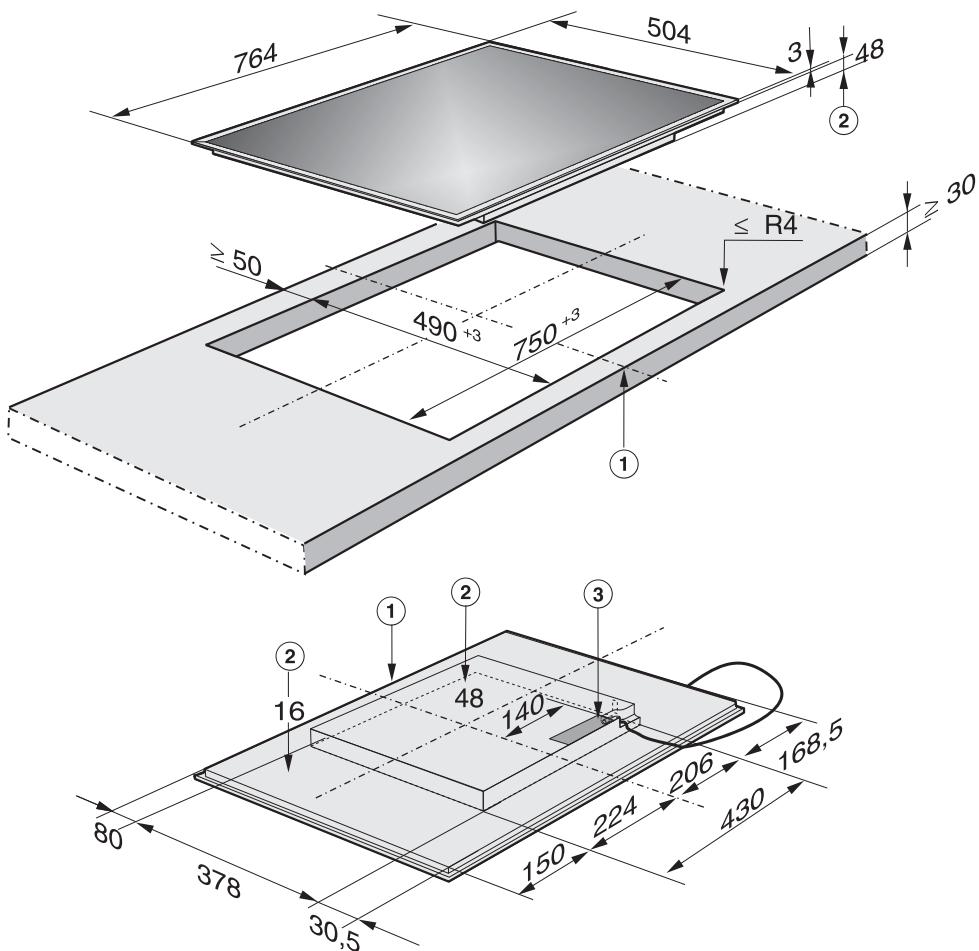
② Altura de empotramiento

③ Caja de conexión a red

El cable de conexión (L=1440 mm) se encuentra suelto.

Medidas de empotramiento

KM 6118



① parte anterior

② Altura de empotramiento

③ Caja de conexión a red

El cable de conexión (L=1440 mm) se encuentra suelto.

Montaje

Preparar la encimera

- Realice el hueco de empotramiento tal y como se muestra en el dibujo de la placa de cocción. Tenga en cuenta las distancias de seguridad (véase el capítulo "Distancias de seguridad").
- Es conveniente sellar las superficies del hueco de la encimera de madera con materiales resistentes al calor como un barnices especiales, caucho de silicona o resina fundida a fin de evitar que se hinchen por humedad. El material de sellado deberá ser termorresistente.

Asegúrese de que estos materiales no entran en contacto con la superficie de la encimera.

La cinta selladora permite que la placa de cocción se mantenga fija en el hueco. La ranura entre el cerco y la encimera se reduce pasado algún tiempo.

Conecte el cable de conexión a la placa de cocción

El cable de conexión a la red solo podrá ser conectado por personal técnico autorizado.

- Conecte el cable de conexión a la placa de cocción tal y como se muestra en la figura "Esquema de conexión" (véase el capítulo "Conexión eléctrica > Esquema de conexión").

Colocar la placa de cocción

- Pase el cable de conexión a red de la placa hacia abajo a través del hueco de empotramiento.
- Sitúe la placa de cocción en el centro del hueco. Asegúrese de que la junta se encuentre sobre la encimera para garantizar el sellado con la encimera.

En ningún caso utilice adicionalmente otro material de sellado (p. ej., silicona).

Si la junta no se situara correctamente en las esquinas sobre la encimera, es posible repasar los radios de las esquinas ($\leq R4$) con una sierra de calar.

- Conecte la placa de cocción a la red eléctrica.
- Compruebe el funcionamiento de la placa de cocción.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Los trabajos de instalación, mantenimiento o reparación inadecuados pueden originar graves peligros para el usuario, de los que Miele no se hace responsable.

Miele no asume responsabilidad alguna por los daños causados por trabajos de instalación, mantenimiento o reparación inapropiados ni por los causados por la falta de un conductor a tierra o por la ausencia del mismo (p. ej., descarga eléctrica).

La instalación de la placa de cocción a la red eléctrica únicamente podrá realizarla un técnico electricista, que conozca y se atenga exactamente a las normativas nacionales, así como a las normas adicionales de las compañías eléctricas del lugar de emplazamiento del aparato.

¡Después de realizar el montaje deberá quedar garantizada la protección contra contactos involuntarios con los componentes eléctricos del aparato!

Conexión

CA 230 V / 50 Hz

Consulte los datos de conexión indicados en la placa de características. Es imprescindible que dichos datos coincidan con las características de la instalación eléctrica en el lugar de emplazamiento.

Encontrará más información sobre las posibilidades de conexión en el esquema de conexión.

Interruptor diferencial

Para aumentar la seguridad, la VDE o la ÖVE recomiendan conectar la placa de cocción a un interruptor diferencial con una derivación de 30 mA.

Interruptores

¡El aparato debe poder desconectarse de la red en todos los polos mediante interruptores! ¡En estado de desconexión, deberá existir una abertura de contacto de 3 mm como mínimo! Como interruptores podrán emplearse limitadores e interruptores de seguridad.

Conexión eléctrica

Desconexión de la red

 ¡Peligro de sufrir daños personales por descargas eléctricas!

Una vez desconectada la red deberá asegurarse para evitar que pueda conectarse de nuevo.

Para la desconexión de la red eléctrica del aparato, siga las siguientes instrucciones, en función de las características de la instalación eléctrica del lugar de emplazamiento:

Fusibles roscados

- Extraer completamente los fusibles de los alojamientos.

Fusibles automáticos roscados

- Presionar el botón de control (rojo) hasta que salte el botón central (negro).

Fusibles automáticos fijos

- (Interruptor de corriente, mín. modelo B o C!): mueva el interruptor de palanca de 1 (conectado) a 0 (desconectado).

Interruptor diferencial

- (Interruptor diferencial para fallos eléctricos) Conmutar el interruptor principal de 1 (conectado) a 0 (desconectado) o pulsar la tecla de prueba.

Cable de conexión

La placa de cocción debe conectarse con un cable de conexión a red del modelo H 05 VV-F (con aislamiento de PVC) con la sección transversal apropiada de acuerdo con el esquema de conexiones.

Encontrará más información sobre las posibilidades de conexión en el esquema de conexión.

Consulte los datos correspondientes a la tensión de conexión admitida para la placa de cocción, así como la potencia nominal en la placa de características.

Cambio del cable de conexión a red

 ¡Peligro de sufrir daños personales por descargas eléctricas!

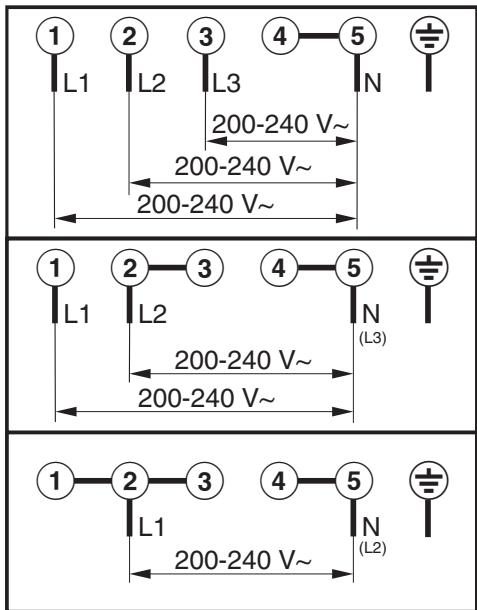
El cambio del cable de conexión a red únicamente podrá ser realizado por un técnico electricista que conozca y se atenga exactamente a las normativas nacionales, así como a las normas adicionales de las compañías eléctricas del lugar de emplazamiento del aparato.

La toma a tierra deberá conectarse a la conexión marcada con .

Si fuera necesario cambiar el cable de conexión, deberá utilizarse únicamente el cable especial del modelo H 05 VV-F (con aislamiento de PVC), que puede adquirir a través del fabricante o del Servicio Post-Venta.

Encontrará los datos de conexión necesarios en la placa de características.

Esquema de conexiones



Servicio Post-Venta, placa de características, garantía

Servicio Post-Venta

En caso de anomalías que no pueda solucionar Vd. mismo, informe

- a su distribuidor Miele o
- al Servicio Post-Venta de Miele.

El número de teléfono del Servicio Post-Venta se encuentra al final de las presentes instrucciones de manejo y montaje.

El Servicio Post-Venta le solicitará la referencia del modelo y el número de fabricación.

Placa de características

Pegue aquí la placa de características adjunta. Obsérvese que la denominación del modelo deberá coincidir con los datos de la contraportada de estas instrucciones.

Condiciones y duración de la garantía

La duración de la garantía es de 2 años.

Encontrará más información en las condiciones de la garantía incluidas en el volumen de suministro.

Estimada/o cliente:

Si Vd. necesita estas instrucciones de manejo en Alemán o Inglés (en caso de estar disponibles), por favor indique el modelo de la máquina, el número de fabricación, el idioma deseado y su dirección en la tarjeta de respuesta en la parte inferior y envíela con estos datos directamente a:

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wenn Sie diese Gebrauchsanweisung, sofern verfügbar, in deutscher oder englischer Sprache benötigen, tragen Sie bitte Ihr Modell, die Fabrikationsnummer, die gewünschte Sprache und Ihre Adresse in die unten angegebene Anforderungskarte ein. Schicken Sie die ausgefüllte Anforderungskarte bitte direkt an:

Dear Customer,

Should you require these operating instructions in German or English (if available), please enter the model number and serial number of your appliance, which language is required and your address in the requisition slip below. Return the completed slip to the following address:

Miele S.A.U.
Avda. de Bruselas, 31
28108 Alcobendas (Madrid)



Modelo de la máquina:

Modell:

Model No.:

M.-Nr. der ES-GA:

Número de fabricación:

Fabrikationsnummer:

Serial No. of Machine:

Idioma de las instrucciones de manejo:

Sprache der Gebrauchsanweisung:

Language of the operating instructions:

DE

otro idioma, si disponible

GB

anders Sprache, falls verfügbar
other language, if available

Sr./Herr/Mr. Sra./Frau/Ms.

Apellido/Nachname/Surname

Nombre/Vorname/First Name

Calle, Avda, Plaza/Straße/Street

Población/Ort/City

Código Postal/Postleitzahl/Postcode

Teléfono/Telefonnummer/Tel No.



FRANQUEO

Miele S.A.U.

Avda. de Bruselas, 31

28108 Alcobendas (Madrid)

Hoja de datos del producto

A continuación, están disponibles las hojas de datos de los modelos de aparatos descritos en este manual de instrucciones de manejo y montaje.

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KM 6112
Número de selectorse de los focos y/o zonas de cocción	4
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 140-200 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg (EC _{cocción eléctrica})	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,2 Wh/kg 3. = 177,1 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (EC _{placa eléctrica})	177,1 Wh/kg

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KM 6113
Número de selectorse de los focos y/o zonas de cocción	3
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción	1. = Ø 180-280 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = Ø 100-160 mm 4. = 5. = 6. =
Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg (EC _{cocción eléctrica})	-
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (EC _{placa eléctrica})	-

Hojas de datos del producto

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) nº 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KM 6115
Número de selectorse de los focos y/o zonas de cocción	4
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 140-200 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg (EC _{cocción eléctrica})	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,2 Wh/kg 3. = 177,1 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (EC _{placa eléctrica})	177,1 Wh/kg

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) nº 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KM 6116
Número de selectorse de los focos y/o zonas de cocción	
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 140-200 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg (EC _{cocción eléctrica})	-
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (EC _{placa eléctrica})	-

Hoja de datos del producto

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KM 6117
Número de selectorse de los focos y/o zonas de cocción	4
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 200 / 200x300 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg (EC _{cocción eléctrica})	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,2 Wh/kg 3. = 188,7 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (EC _{placa eléctrica})	180,0 Wh/kg

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KM 6118
Número de selectorse de los focos y/o zonas de cocción	4
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 140-200 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg (EC _{cocción eléctrica})	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,2 Wh/kg 3. = 177,1 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (EC _{placa eléctrica})	177,1 Wh/kg



Miele S.A.U.

Avda. Bruselas, 31
28108 Alcobendas (Madrid)
Tfno.: 91 623 20 00
Fax: 91 662 02 66
Internet: www.miele.es
E-mail: miele@miele.es

Teléfono Servicio Postventa / Atención al Cliente: 902 398 398

E-mail Servicio Postventa: spv@miele.es
E-mail Atención al Cliente: miele@miele.es

Teléfono Servicio de Atención al Distribuidor: 902 878 209

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile

Miele Electrodomésticos Ltda.
Av. Nueva Costanera 4055
Vitacura
Santiago de Chile
Tel.: (56 2) 957 0000
Fax: (56 2) 957 0079
Internet: www.miele.cl
E-Mail: info@miele.cl

Alemania

Dirección del fabricante

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh



www.miele-shop.com

Miele

KM 6112 / KM 6113 / KM 6115 / KM 6116 / KM 6117 / KM 6118



es-ES

M.-Nr. 07 803 670 / 06